PT

KULINARISK

Livro de Receitas

Índice

Tabelas de cozedura	3	Bolo	36
Programas automáticos	25	Sobremesas	43
Porco/Vitela	26	Pizza/Empadão/Pão	45
Vaca/Caça/Borrego	29	Caçarolas/Gratinados	50
Aves	32	Guarnições	54
Peixe	34	Conveniência	56

Sujeito a alterações sem aviso prévio.

Tabelas de cozedura

Conselhos para a utilização das funções de aquecimento especiais do forno

Função Manter Quente

A função permite manter os alimentos quentes. A temperatura é regulada automaticamente para 80 °C.

Aquecer Pratos

A função permite aquecer pratos e alimentos antes de servir. A temperatura é regulada automaticamente para 70 °C.

Coloque os pratos em pilhas na prateleira em grelha. Utilize a primeira posição de prateleira. Após metade do tempo de aquecimento, troque os lugares.

Descongelar

Retire os alimentos da embalagem e coloque-os num prato. Não cubra os alimentos para não aumentar o tempo de descongelação. Utilize a primeira posição de prateleira.

Cozedura a vapor

Utilize apenas recipientes resistentes ao calor e à corrosão ou de aço cromado.

Quando cozinhar em mais do que um nível, certifique-se de que existe alguma distância entre as prateleiras para permitir que o vapor circule.

Comece a cozinhar com o forno frio se a tabela em baixo não recomendar um pré-aquecimento.

Tabela de água para vapor

Tempo (min.)	Água na gaveta da água (ml)
15 - 20	300
30 - 40	600
50 - 60	800

Aquecimento A Vapor

⚠ **AVISO!** Não abra a porta do forno quando a função estiver ativada. Existe o risco de queimaduras.

A função é aplicável a todos os tipos de alimentos, frescos ou congelados. Pode utilizá-la para cozinhar, aquecer, descongelar, escalfar ou escaldar legumes, carne, peixe, massas, arroz, milho, sémola e ovos.

Pode preparar uma refeição completa numa única operação. Para cozinhar cada prato correctamente, opte por aqueles que têm tempos de cozedura semelhantes. Adicione a quantidade de água necessária para o prato que necessitar de mais água. Coloque os alimentos em recipientes adequados e de seguida nas prateleiras em grelha. Ajuste a distância entre os recipientes para permitir a circulação do vapor.

Esterilização com a função: Aquecimento A Vapor

- Esta função permite esterilizar recipientes (por exemplo, biberões).
- Coloque os recipientes limpos no meio da prateleira, na 1.ª posição da prateleira. Certifique-se de que a abertura está voltada para baixo num ângulo pequeno.
- Encha a gaveta com a quantidade máxima de água e defina a duração de 40 min.

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Água na gaveta da água (ml)
Alcachofras	96	50 - 60	1	800
Beringelas	96	15 - 25	1	450
Couve-flor, inteira	96	35 - 45	1	600
Couve-flor, pedaços	96	25 - 30	1	500
Brócolos, inteiros	96	30- 40	1	550
Brócolos, pedaços	96	20 - 25	1	400
Cogumelos laminados	96	15 - 20	1	400
Ervilhas	96	20 - 25	1	450
Funcho	96	35 - 45	1	600
Cenouras	96	35 - 45	1	600
Couve-rábano, tiras	96	30 - 40	1	550
Pimentos, tiras	96	15 - 20	1	400

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Água na gaveta da água (ml)
Alhos franceses, rodelas	96	25 - 35	1	500
Feijão verde	96	35 - 45	1	550
Rapúncio, pedaços	96	20 - 25	1	450
Couves de Bruxelas	96	30 - 40	1	550
Beterraba	96	70 - 90	1	800 + 400
Cercefi	96	35 - 45	1	600
Aipo, em cubos	96	20 - 30	1	500
Espargos, verdes	96	25 - 35	1	500
Espargos, brancos	96	35 - 45	1	600
Espinafres, frescos	96	15	1	350
Tomates pelados	96	15	1	350
Feijão-branco seco	96	25 - 35	1	500
Couve-lombarda	96	20 - 25	1	400
Courgette, às rodelas	96	15	1	350

Guarnições/acompanhamentos

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Água na gaveta da água (ml)
Sonhos de massa lêveda	96	30 - 40	1	600
Sonhos de batata	96	35 - 45	1	600

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Água na gaveta da água (ml)
Batatas com pele, médias	96	45 - 55	1	750
Arroz (relação água/arroz 1,5: 1)	96	35 - 40	1	600
Batatas cozidas, quartos	96	35 - 40	1	600
Sonhos de pão	96	35 - 45	1	600
Tagliatelle, fresco	96	20 - 25	1	450
Polenta (relação líquido/polenta 3: 1)	96	40 - 45	1	750

Peixe

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Água na gaveta da água (ml)
Truta, aprox. 250 g	85	30 - 40	1	550
Gambas, frescas	85	20 - 25	1	450
Gambas, congeladas	85	30 - 40	1	550
Postas de salmão	85	25 - 35	1	500
Truta salmonada, aprox. 1000 g	85	40 - 45	1	600
Mexilhões	96	20 - 30	1	500
Filetes de peixe	80	15	1	350

Carne

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Água na gaveta da água (ml)
Presunto 1000 g	96	55 - 65	1	800 + 150
Peito de frango, escaldado	90	25 - 35	1	500
Frango, escaldado, 1000 - 1200 g	96	60 - 70	1	800 + 150
Lombo de vitela/porco sem perna, 800 - 1000 g	90	80 - 90	1	800 + 300
Entrecosto (lombo de porco fumado) escaldado	90	70 - 90	1	800 + 300
Tafelspitz (carne de bovino cozida)	96	110 - 120	1	800 + 700
Chipolatas	80	15 - 20	1	400

Ovos

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira	Água na gaveta da água (ml)
Ovos, escalfados	96	10 - 12	1	400
Ovos, cozedura média	96	13 - 16	1	450
Ovos, bem cozidos	96	18 - 21	1	500

Ventilado + Resistência Circ e Aquecimento A Vapor em sucessão

Se combinar funções, pode cozinhar carne, legumes e acompanhamentos uns a seguir aos outros. Todos os pratos ficam prontos para servir ao mesmo tempo.

- Para tostar os alimentos numa fase inicial, utilize a função: Ventilado + Resistência Circ .
- Coloque os legumes e os acompanhamentos preparados em pratos de ir ao forno. Coloque no forno com o assado.

- Deixe o forno arrefecer até perto dos 80 °C. Para que o aparelho arrefeça mais depressa, mantenha a porta do forno aberta até à primeira posição durante 15 minutos.
- Inicie a função: Aquecimento A Vapor. Cozinhe em conjunto até tudo estar pronto.

ⓘ A quantidade máxima de água é 650 ml.

Humidade elevada

Adicione 300 ml de água.

Utilize a segunda posição de prateleira.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Creme de ovos/flan em recipientes pequenos	90	35 - 40
Ovos cozidos	90	30 - 40
Terrinas	90	40 - 50
Filetes de peixe finos	85	15 - 25
Filetes de peixe espessos	90	25 - 35
Peixe pequeno até 0,35 kg	90	25 - 35
Peixe inteiro até 1 kg	90	35 - 45

Reaquecer

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)
Sonhos	85	25 - 35
Massa	85	20 - 25
Arroz	85	20 - 25
Pratos individuais	85	20 - 25

Humidade pouca

Adicione 300 ml de água.

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Porco assado	1 kg	160 - 180	90 - 100	1
Carne assada	1 kg	180 - 200	60 - 90	1
Vitela assada	1 kg	180	80 - 90	1
Rolo de carne, cru	0,5 kg	180	30 - 40	1

Alimento	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Lombo de porco fumado (marinado durante 2 horas)	0,6 - 1 kg	160 - 180	60 - 70	1
Frango	1 kg	180 - 200	50 - 60	1
Pato	1,5 - 2 kg	180	70 - 90	1
Batatas gratinadas	-	160 - 170	50 - 60	1
Massa no forno	-	190	40 - 50	1
Lasanha	-	180	45 - 55	1
Diferentes tipos de pão	0,5 - 1 kg	180 - 190	45 - 60	1
Pasteis	40 - 60 g	180 - 210	30 - 40	2
Pãezinhos prontos a cozer	-	200	20 - 30	2
Baguetes prontas a cozer	40 - 50 g	200	20 - 30	2
Baguetes congeladas prontas a cozer	40 - 50 g	200	25 - 35	2

Cozer

- Utilize a temperatura mais baixa na primeira vez.
- A cozedura pode demorar mais 10–15 minutos se cozer bolos em mais do que uma posição de prateleira.
- Os bolos e pastéis com diferentes alturas não alouram uniformemente. Não é necessário alterar a regulação de temperatura se o alouramento não for uniforme. As diferenças desaparecem durante a cozedura.
- Os tabuleiros podem empenar no forno durante a cozedura. Os empenos desaparecem quando os tabuleiros ficarem novamente frios.

Sugestões para cozer

Resultados de cozedura	Causa possível	Solução
A base do bolo não está suficientemente alourada.	O nível da grelha não é o correto.	Coloque o bolo num nível inferior.
O bolo desfaz-se (mal cozido, com buracos, aguado).	A temperatura do forno é demasiado elevada.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno ligeiramente inferior.
	O tempo de cozedura é demasiado curto.	Aumente o tempo de cozedura. Não é possível reduzir os tempos de cozedura definindo temperaturas superiores.
	Há demasiado líquido na massa.	Utilize menos líquido. Tenha em atenção os tempos de mistura, principalmente se usar batedeira elétrica.
O bolo está demasiado seco.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno superior.
	O tempo de cozedura é demasiado longo.	Quando voltar a cozer, defina um tempo de cozedura mais curto.
O bolo não está alourado uniformemente.	A temperatura do forno é demasiado elevada e o tempo de cozedura é demasiado curto.	Defina uma temperatura do forno mais baixa e um tempo de cozedura mais longo.
	A massa não está distribuída uniformemente.	Distribua a massa uniformemente pelo tabuleiro para assar.
O bolo não fica cozido no tempo de cozedura indicado.	A temperatura do forno é demasiado baixa.	Quando voltar a cozer, selecione uma temperatura do forno ligeiramente superior.

Cozer num nível do forno

Cozer em formas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Bolo em coroa ou brioche	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	50 - 70	1
Bolo da Madeira/Bolo de fruta	Ventilado + Resistência Circ	140 - 160	70 - 90	1
Sponge cake / Pão de ló	Ventilado + Resistência Circ	140 - 150	35 - 50	1
Sponge cake / Pão de ló	Calor superior/ inferior	160	35 - 50	1
Base para tarte - massa areada[1)]	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180	10 - 25	2
Base para flan - massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 170	20 - 25	2
Apple pie / Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Ventilado + Resistência Circ	160	70 - 90	2
Apple pie / Tarte de maçã (2 formas de Ø 20 cm, desfasadas diagonalmente)	Calor superior/ inferior	180	70 - 90	1
Cheesecake, tabuleiro[2)]	Calor superior/ inferior	160 - 170	70 - 90	2

1) Pré-aqueça o forno.
2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão entrançado/pão em coroa	Calor superior/ inferior	170 - 190	30 - 40	1
Stollen (bolo de Natal alemão)[1)]	Calor superior/ inferior	160 - 180	50 - 70	1

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão (pão de centeio)[1)]	Calor superior/ inferior			1
primeiro		230	20	
posteriormente		160 - 180	30 - 60	
Profiteroles/éclairs[1)]	Calor superior/ inferior	190 - 210	20 - 35	2
Torta suíça[1)]	Calor superior/ inferior	180 - 200	10 - 20	2
Bolo com cobertura granulada (seco)	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	2
Bolo de amêndoa amanteigado/bolos açucarados[1)]	Calor superior/ inferior	190 - 210	20 - 30	2
Flans de fruta (massa levedada/massa batida)[2)]	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	35 - 55	2
Flans de fruta (massa levedada/massa batida)[2)]	Calor superior/ inferior	170	35 - 55	2
Flans de fruta com massa areada	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	40 - 80	2
Bolos de massa levedada com coberturas sensíveis (ex:, requeijão, natas, creme de ovos)[1)]	Calor superior/ inferior	160 - 180	40 - 80	2

1) Pré-aqueça o forno.

2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

Biscoitos

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Biscoitos de massa de manteiga	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	10 - 20	2

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Short bread / Bolachas de manteiga / Biscoitos	Ventilado + Resistência Circ	140	20 - 35	2
Short bread / Bolachas de manteiga / Tiras de pastelaria[1)]	Calor superior/ inferior	160	20 - 30	2
Biscoitos feitos com massa batida	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	15 - 20	2
Pastéis feitos com claras, merengues	Ventilado + Resistência Circ	80 - 100	120 - 150	2
Maçapão	Ventilado + Resistência Circ	100 - 120	30 - 50	2
Biscoitos de massa levedada	Ventilado + Resistência Circ	150 - 160	20 - 40	2
Pastéis de massa folhada[1)]	Ventilado + Resistência Circ	170 - 180	20 - 30	2
Pastéis[1)]	Ventilado + Resistência Circ	160	10 - 25	2
Pastéis[1)]	Calor superior/ inferior	190 - 210	10 - 25	2
Small cakes / Bolos pequenos[1)]	Ventilado + Resistência Circ	160	20 - 35	2
Small cakes / Bolos pequenos[1)]	Calor superior/ inferior	170	20 - 35	2

1) Pré-aqueça o forno.

Assados e gratinados

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Massa no forno	Calor superior/ inferior	180 - 200	45 - 60	1
Lasanha	Calor superior/ inferior	180 - 200	25 - 40	1

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Gratinado de legumes[1)]	Grelhador Ventilado	160 - 170	15 - 30	1
Baguetes cobertas com queijo derretido	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	15 - 30	1
Arroz de leite	Calor superior/ inferior	180 - 200	40 - 60	1
Assados de peixe	Calor superior/ inferior	180 - 200	30 - 60	1
Legumes recheados	Ventilado + Resistência Circ	160 - 170	30 - 60	1

1) Pré-aqueça o forno.

Cozedura em vários níveis

Utilize a função: Ventilado + Resistência Circ.

Bolos/pastéis/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Profiteroles/éclairs[1)]	160 - 180	25 - 45	1 / 4
Bolo areado (seco)	150 - 160	30 - 45	1 / 4

1) Pré-aqueça o forno.

Bolos/bolos pequenos/pães em tabuleiros para assar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Biscoitos de massa areada	150 - 160	20 - 40	1 /4
Short bread / Bolachas de manteiga / Biscoitos	140	25 - 45	1 / 4
Biscoitos feitos com massa batida	160 - 170	25 - 40	1 / 4

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pastéis feitos com claras, merengues	80 - 100	130 - 170	1 / 4
Maçapão	100 - 120	40 - 80	1 / 4
Biscoitos de massa levedada	160 - 170	30 - 60	1 / 4

Aquecimento A Baixa Temp.

Utilize esta função para confeccionar pedaços magros e tenros de carne e peixe. Esta função não é adequada para porco gordo estufado ou assado. Pode utilizar o Sonda térmica para garantir que a carne tem a temperatura de núcleo correcta.

⚠ **AVISO!** Consulte o capítulo "Sugestões e dicas".

Nos primeiros 10 minutos, pode regular a temperatura do forno entre 80 °C e 150 °C. O valor predefinido é 90 °C. Após definir a temperatura, o forno continua a cozinhar a 80 °C. Não utilize esta função para cozinhar aves.

ⓘ Cozinhe sempre sem tampa quando utilizar esta função.

1. Aloure a carne num tacho sobre a placa, com uma definição de calor muito elevada, durante 1 a 2 minutos de cada lado.
2. Coloque a carne na assadeira quente e esta sobre a prateleira em grelha no forno.
3. Introduza a Sonda Térmica na carne.
4. Seleccione a função: Aquecimento A Baixa Temp. e defina a temperatura de núcleo final correcta.

Alimento	Quantidade (kg)	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Carne assada	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Lombo de vaca	1 - 1,5	150	90 - 110	1
Vitela assada	1 - 1,5	150	120 - 150	1
Bife	0,2 - 0,3	120	20 - 40	1

Pizza

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza (massa fina)[1)]	200 - 230	15 - 20	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza (com muitos ingredientes)[2)]	180 - 200	20 - 30	2
Tartes	180 - 200	40 - 55	1
Flan de espinafres	160 - 180	45 - 60	1
Quiche Lorraine (flan salgado)	170 - 190	45 - 55	1
Flan suíço	170 - 190	45 - 55	1
Cheesecake	140 - 160	60 - 90	1
Bolo de maçã, coberto	150 - 170	50 - 60	1
Tarte de legumes	160 - 180	50 - 60	1
Pão ázimo[1)]	230	10 - 20	2
Flan de massa folhada[1)]	160 - 180	45 - 55	2
Flammekuchen[1)]	230	12 - 20	2
Piroggen (versão russa do calzone)[1)]	180 - 200	15 - 25	2

1) Pré-aqueça o forno.
2) Utilize o tabuleiro para grelhar.

Assar

Utilize um recipiente resistente ao calor próprio para forno.

Asse as peças grandes de carne directamente no tabuleiro ou na prateleira em grelha por cima do tabuleiro.

Coloque alguma água no tabuleiro para evitar que os sucos da carne ou a gordura queimem.

A carne com pele pode ser assada em assadeira sem tampa.

Vire o assado após 1/2 - 2/3 do tempo de cozedura.

Para manter a carne mais suculenta:
- asse as carnes magras numa assadeira com tampa ou utilize um saco de assar.
- asse peças de carne e peixe em grandes porções (1 kg ou mais).
- regue as peças grandes de carne e as aves com os respectivos sucos várias vezes durante o assado.

Tabelas para assar

Carne De Vaca

Alimento	Função	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Assado em tacho	Calor superior/ inferior	1 - 1,5 kg	230	120 - 150	1
Carne assada ou lombo: mal passado[1)]	Grelhador Ventilado	por cm de espessura	190 - 200	5 - 6 por cm de espessura	1
Carne assada ou lombo: médio	Grelhador Ventilado	por cm de espessura	180 - 190	6 - 8 por cm de espessura	1
Carne assada ou lombo: bem passado	Grelhador Ventilado	por cm de espessura	170 - 180	8 - 10 por cm de espessura	1

1) Pré-aqueça o forno.

Porco

Alimento	Função	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pá, cachaço, pedaço de presunto	Grelhador Ventilado	1 - 1,5 kg	160 - 180	90 - 120	1
Costeleta, entrecosto	Grelhador Ventilado	1 - 1,5 kg	170 - 180	60 - 90	1
Rolo de carne	Grelhador Ventilado	750 g - 1 kg	160 - 170	50 - 60	1
Joelho de porco (pré-cozinhado)	Grelhador Ventilado	750 g - 1 kg	150 - 170	90 - 120	1

Vitela

Alimento	Função	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Vitela assada	Grelhador Ventilado	1 kg	160 - 180	120 - 150	1

Alimento	Função	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Mão de vitela	Grelhador Ventilado	1,5 - 2 kg	160 - 180	120 - 150	1

Borrego

Alimento	Função	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Perna de borrego, borrego assado	Grelhador Ventilado	1 - 1,5 kg	150 - 180	100 - 120	1
Lombo de borrego	Grelhador Ventilado	1 - 1,5 kg	160 - 180	40 - 60	1

Caça

Alimento	Função	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Lombo de lebre, perna de lebre 1)	Calor superior/ inferior	até 1 kg	230	30 - 40	1
Lombo de veado	Calor superior/ inferior	1,5 - 2 kg	210 - 220	35 - 40	1
Perna de veado	Calor superior/ inferior	1,5 - 2 kg	180 - 200	60 - 90	1

1) Pré-aqueça o forno.

Aves

Alimento	Função	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Frango, frango jovem	Grelhador Ventilado	200 - 250 g cada	200 - 220	30 - 50	1

Alimento	Função	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Frango, metade	Grelhador Ventilado	400 - 500 g cada	190 - 210	35 - 50	1
Partes de aves	Grelhador Ventilado	1 - 1,5 kg	190 - 210	50 - 70	1
Pato	Grelhador Ventilado	1,5 - 2 kg	180 - 200	80 - 100	1

Peixe (com vapor)

Alimento	Função	Quantidade	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Peixe inteiro	Calor superior/ inferior	1 - 1,5 kg	210 - 220	45 - 60	1

Grelhador

- Grelhe sempre com a definição de temperatura máxima.
- Coloque a prateleira na posição recomendada na tabela de grelhados.
- Coloque sempre o recipiente para recolher a gordura no primeiro nível da grelha.
- Grelhe apenas pedaços de carne ou peixe com pouca espessura.
- Pré-aqueça sempre o forno vazio com as funções de grelhador, durante 5 minutos.

⚠ **CUIDADO!** Grelhe sempre com a porta do forno fechada.

Grelhador

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo de grelhador (min.)		Posição de prateleira
		1.° lado	2.° lado	
Carne assada, média	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo de vaca, médio	230	20 - 30	20 - 30	1
Lombo de porco	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1
Lombo de vitela	210 - 230	30 - 40	30 - 40	1

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo de grelhador (min.)		Posição de prateleira
		1.° lado	2.° lado	
Lombo de borrego	210 - 230	25 - 35	20 - 35	1
Peixe inteiro, 500 - 1000 g	210 - 230	15 - 30	15 - 30	1

Grelhador Rápido

Alimento	Tempo de grelhador (min.)		Posição de prateleira
	1.° lado	2.° lado	
Burgers / Hambúrgueres	9 - 13	8 - 10	3
Filete de porco	10 - 12	6 - 10	3
Salsichas	10 - 12	6 - 8	3
Bifes de vaca, bifes de vitela	7 - 10	6 - 8	3
Toast / Tostar	1 - 3	1 - 3	3
Tostas com guarnição	6 - 8	-	3

Congelados

- Retire os alimentos da embalagem. Coloque os alimentos num prato.
- Não tape com uma tigela ou um prato. Isso pode tornar o descongelamento mais demorado.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza, congelada	200 - 220	15 - 25	2
Pizza massa alta, congelada	190 - 210	20 - 25	2
Pizza, refrigerada	210 - 230	13 - 25	2
Pizza Snacks, congelados	180 - 200	15 - 30	2
Batatas fritas, finas	200 - 220	20 - 30	2
Batatas fritas, grossas	200 - 220	25 - 35	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Fatias/Croquetes	220 - 230	20 - 35	2
Batatas "palitos" gratinadas	210 - 230	20 - 30	2
Lasanha/Canelones, frescos	170 - 190	35 - 45	2
Lasanha/Canelones, congel.	160 - 180	40 - 60	2
Queijo no forno	170 - 190	20 - 30	2
Asas de frango	190 - 210	20 - 30	2

Refeições prontas congeladas

Alimento	Função	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pizza Congelada	Calor superior/ inferior	conforme as indicações do fabricante	conforme as indicações do fabricante	2
Batatas aos palitos[1)] (300 - 600 g)	Calor superior/ inferior ou Grelhador Ventilado	200 - 220	conforme as indicações do fabricante	2
Baguetes	Calor superior/ inferior	conforme as indicações do fabricante	conforme as indicações do fabricante	2
Bolo de fruta	Calor superior/ inferior	conforme as indicações do fabricante	conforme as indicações do fabricante	2

1) Vire as batatas 2 ou 3 vezes durante a cozedura.

Descongelar

- Retire os alimentos da embalagem e coloque-os num prato.
- Utilize a primeira posição de prateleira a contar do fundo.
- Não tape os alimentos com uma tigela ou um prato, pois podem demorar mais tempo a descongelar.

Alimento	Quantidade	Tempo de descongelação (min.)	Tempo extra de descongelação (min.)	Comentários
Frango	1 kg	100 - 140	20 - 30	Coloque o frango sobre um pires virado ao contrário num prato grande. Vire a meio do tempo.
Carne	1 kg	100 - 140	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Carne	500 g	90 - 120	20 - 30	Vire a meio do tempo.
Truta	150 g	25 - 35	10 - 15	-
Morangos	300 g	30 - 40	10 - 20	-
Manteiga	250 g	30 - 40	10 - 15	-
Natas	2 x 200 g	80 - 100	10 - 15	Bata as natas quando ainda estão ligeiramente congeladas.
Gateau	1,4 kg	60	60	-

Conservar

Utilize apenas frascos para conservas com dimensões idênticas, disponíveis no mercado.

Não utilize frascos com tampas roscadas ou fecho de baioneta, nem latas metálicas.

Utilize o primeiro nível a partir de baixo para esta função.

Não coloque mais de seis frascos de um litro no tabuleiro para assar.

Encha os frascos até ao mesmo nível e feche-os bem.

Os frascos não podem tocar uns nos outros.

Coloque aproximadamente 1/2 litro de água no tabuleiro para assar, para existir humidade suficiente no forno.

Quando o líquido nos frascos começar a levantar fervura (após cerca de 35 - 60 minutos com frascos de um litro), desligue o forno ou diminua a temperatura para 100 °C (consulte a tabela).

Fruta mole

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Morangos / Amoras / Framboesas / Groselhas maduras	160 - 170	35 - 45	-

Fruta com caroço

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Peras / Marmelos / Ameixas	160 - 170	35 - 45	10 - 15

Legumes

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo até à fervura (min.)	Continuação da cozedura a 100 °C (min.)
Cenouras[1)]	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Pepinos	160 - 170	50 - 60	-
Picles mistos	160 - 170	50 - 60	5 - 10
Couve-rábano / Ervilhas / Espargos	160 - 170	50 - 60	15 - 20

1) Deixe ficar a repousar no forno após desligar.

Secar

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira
Feijões	60 - 70	6 - 8	2
Pimentos	60 - 70	5 - 6	2
Legumes para sopa	60 - 70	5 - 6	2
Cogumelos	50 - 60	6 - 8	2
Ervas aromáticas	40 - 50	2 - 3	2
Ameixas	60 - 70	8 - 10	2
Alperces	60 - 70	8 - 10	2

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (h)	Posição de prateleira
Fatias de maçã	60 - 70	6 - 8	2
Pêras	60 - 70	6 - 9	2

Pão

O pré-aquecimento não é recomendado.

Adicione 100 ml de água na gaveta da água.

Alimento	Temperatura (°C)	Tempo (min.)	Posição de prateleira
Pão branco	180 - 200	40 - 60	1
Baguete	200 - 220	35 - 45	1
Brioche	180 - 200	40 - 60	1
Ciabatta	200 - 220	35 - 45	1
Pão de centeio	190 - 210	50 - 70	1
Pão escuro	180 - 200	50 - 70	1
Pão integral	170 - 190	60 - 90	1

Tabela da sonda térmica

Carne De Vaca

Alimento	Temperatura de núcleo do alimento (°C)
Costela / Bifes do lombo: mal passado	45 - 50
Costela / Bifes do lombo: médio	60 - 65
Costela / Bifes do lombo: bem passado	70 - 75

Porco

Alimento	Temperatura de núcleo do alimento (°C)
Pá / Presunto / Cachaço	80 - 82
Costeleta (lombo) / Lombo de porco fumado	75 - 80
Rolo de carne	75 - 80

Vitela

Alimento	Temperatura de núcleo do alimento (°C)
Vitela assada	75 - 80
Mão de vitela	85 - 90

Carneiro / Borrego

Alimento	Temperatura de núcleo do alimento (°C)
Perna de carneiro	80 - 85
Lombo de carneiro	80 - 85
Borrego assado / Perna de borrego	70 - 75

Caça

Alimento	Temperatura de núcleo do alimento (°C)
Lombo de lebre	70 - 75
Perna de lebre	70 - 75
Lebre inteira	70 - 75
Lombo de veado	70 - 75
Perna de veado	70 - 75

Peixe

Alimento	Temperatura de núcleo do alimento (°C)
Salmão	65 - 70
Trutas	65 - 70

Programas automáticos

⚠ **AVISO!** Consulte os capítulos relativos à segurança.

Programas automáticos

Os programas automáticos fornecem as melhores definições para cada tipo de carne ou outras receitas.

- Programas para carne com a função: Peso Automático (menu: Cozedura Assistida) — Esta função calcula automaticamente o tempo para assar. Para a utilizar, deve introduzir o peso dos alimentos.
- Programas para carne com a função: Sonda térmica automática (menu: Cozedura Assistida) — Esta função calcula automaticamente o tempo para assar. Para a utilizar, deve introduzir a temperatura de núcleo. Quando o programa terminar, é emitido um sinal sonoro.
- Receitas Automáticas (menu: Cozedura Assistida) — Esta função utiliza valores predefinidos para cada prato.

Pratos com a função: Peso Automático
Porco assado
Vitela assada
Carne estufada
Assado de caça
Borrego assado
Frango inteiro
Peru inteiro
Pato inteiro
Ganso inteiro

Pratos com a função: Sonda térmica automática
Lombo de porco
Carne Assada

Pratos com a função: Sonda térmica automática
Carne Vaca Escandinava
Lombo de caça
Borrego assado, médio
Aves Com Osso
Peixe Inteiro

Categorias

No menu Cozedura assistida, os pratos estão divididos em diversas categorias:

- Porco/Vitela
- Vaca/Caça/Borrego
- Aves
- Peixe
- Bolo
- Sobremesas
- Pizza/Empadão/Pão
- Caçarolas/Gratinados
- Guarnições
- Conveniência

Porco/Vitela

Porco assado

Regulação:

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1000 e 2000 g.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto e coloque num tabuleiro próprio para forno. Acrescente água ou outro líquido, que deverá cobrir a base com uma altura de 20–40 mm. Vire o assado após cerca de 30 minutos.

- Posição da prateleira: 1

Lombo de porco

Regulação:

Sonda térmica automática, temperatura de núcleo 75 °C.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto, introduza a sonda térmica e coloque num tabuleiro próprio para forno.

- Posição da prateleira: 1

Joelho De Porco

Ingredientes:

- 1 pedaço da parte posterior de joelho de porco 0,8 - 1,2 kg
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de paprica doce nobre
- 1/2 colher de chá de basílico
- 1 lata pequena de cogumelos laminados (280 g)
- legumes de sopa (cenoura, alho francês, aipo, salsa)
- água

Preparação:

Retire a cartilagem em torno do joelho de porco. Misture o óleo, o sal, a paprica e o manjericão e verta sobre o joelho de porco. Coloque o joelho de porco numa assadeira e espalhe os cogumelos sobre o mesmo. Adicione os legumes de sopa e a água. Deverá cobrir o fundo com uma altura de 10-15 mm. Vire o assado após cerca de 30 minutos.

- Tempo no aparelho: 160 minutos
- Posição da prateleira: 1

Pá De Porco

Ingredientes:

- 1,5 kg de pá de porco, com pele, de leitão
- sal
- pimenta
- 2 colheres de sopa de azeite
- 150 g de aipo em rodelas finas
- 1 alho francês, às rodelas
- 1 lata pequena de tomate, finamente picado (400 g)
- 250 ml de natas
- 2 dentes de alho, descascados e esmagados
- tomilho e rosmaninho frescos

Preparação:

Com uma faca afiada, faça uns cortes em losango na pele da carne. Tempere com sal e pimenta e deixe alourar em todos os lados com o azeite num tabuleiro de assar e, em seguida, retire. Aloure o aipo e o alho francês com um pouco de óleo numa assadeira, acrescente os tomates, as natas, os dentes de alho, o rosmaninho e o tomilho, mexa e coloque a pá de porco por cima deste preparado. Coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 130 minutos
- Posição da prateleira: 1

Vitela assada

Regulação:

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1000 e 2000 g.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto e coloque num tabuleiro próprio para forno. Acrescente água ou outro líquido, que deverá cobrir a base com uma altura de 10–20 mm. Cubra com uma tampa.

- Posição da prateleira: 1

Mão De Vitela

Ingredientes:

- 1 pedaço da parte posterior de mão de vitela 1,5 - 2 kg
- 4 fatias de fiambre
- 2 colheres de sopa de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de paprica doce nobre
- 1/2 colher de chá de basílico
- 1 lata pequena de cogumelos laminados (280 g)
- legumes de sopa (cenoura, alho francês, aipo, salsa)
- água

Preparação:

Corte 8 fatias no sentido longitudinal em toda a volta da mão de vitela. Corte as quatro fatias de fiambre a meio e coloque-as entre as fatias de carne. Misture o óleo, o sal, a paprica e o basílico e verta sobre a mão de vitela. Coloque a mão de vitela numa assadeira e espalhe os cogumelos sobre a mesma. Adicione os legumes de sopa e a água à mão de vitela. Deverá cobrir o fundo com uma altura de 10-15 mm. Vire o assado após cerca de 30 minutos.

- Tempo no aparelho: 160 minutos
- Posição da prateleira: 1

Ossobuco

Ingredientes:

- 4 colheres de sopa de manteiga para alourar
- 4 fatias de pernil de vitela, aprox. 3–4 cm de espessura (corte transversal ao osso)
- 4 cenouras médias, cortadas em cubos pequenos
- 4 ramos de aipo, cortados em cubos pequenos
- 1 kg de tomates maduros, pelados, em metades, com o centro retirado e cortados em cubos

- 1 ramo de salsa, lavada e grosseiramente picada
- 4 colheres de sopa de manteiga
- 2 colheres de sopa de farinha para polvilhar
- 6 colheres de sopa de azeite
- 250 ml de vinho branco
- 250 ml de caldo de carne
- 3 cebolas médias, descascadas e picadas finamente
- 3 dentes de alho, descascados e em fatias finas
- 1/2 colher de chá de tomilho e outra de orégãos
- 2 folhas de louro
- 2 cravos-da-índia
- sal e pimenta preta moída na hora

Preparação:

Derreta 4 colheres de manteiga numa forma de assar e aloure os legumes nela. Retire os legumes da forma de assar.

Lave as fatias de pernil de vitela, seque-as, tempere-as e polvilhe-as com a farinha. Bata para retirar a farinha em excesso. Aqueça o azeite e aloure as fatias com calor médio até obter um castanho dourado. Retire a carne e retire o azeite restante da forma de assar.

Dilua o suco da carne na forma de assar com 250 ml de vinho, coloque num tacho e deixe ferver um pouco em lume brando. Acrescente 250 ml de caldo de carne e adicione a salsa, o tomilho, os orégãos e os tomates em cubos. Tempere com sal e pimenta preta. Em seguida, deixe levantar fervura novamente.

Coloque os legumes na forma de assar, coloque a carne por cima e verta o molho por cima. Cubra a forma de assar com uma tampa e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 120 minutos
- Posição da prateleira: 1

Peito De Vitela Recheado

Ingredientes:

- 1 pão pequeno
- 1 ovo
- 200 g de carne picada
- sal, pimenta
- 1 cebola, picada
- salsa, picada
- 1 kg de peito de vitela (com um corte em forma de bolso)
- legumes de sopa (cenoura, alho francês, aipo, salsa)
- 50 g de bacon
- 250 ml de água

Preparação:

Mergulhe o pão em água e, em seguida, esprema para retirar a água. Misture com o ovo, a carne picada, o sal, a pimenta, a cebola picada e a salsa.

Tempere o peito de vitela (com um corte em forma de bolso) e encha o corte com o recheio de carne. Em seguida, cosa a abertura.

Coloque o peito de vitela numa assadeira e acrescente os legumes, o bacon e a água. Vire o assado após cerca de 30 minutos.

- Tempo no aparelho: 100 minutos
- Posição da prateleira: 1

Rolo De Carne

Ingredientes:

- 2 pãezinhos secos
- 1 cebola
- 3 colheres de sopa de salsa picada
- 750 g de carne picada (mistura de vaca e porco)
- 2 ovos
- sal, pimenta e paprica
- 100 g de fatias finas de bacon

Preparação:

Mergulhe os pãezinhos secos em água e, em seguida, esprema para retirar a água.

Descasque a cebola e pique finamente. Em seguida, aloure-a e adicione a salsa picada.

Misture a carne picada, os ovos, os pãezinhos e a cebola. Tempere com sal, pimenta e paprica, coloque numa assadeira rectangular e cubra com as fatias de bacon. Adicione um pouco de água e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 70 minutos
- Posição da prateleira: 1

Vaca/Caça/Borrego

Carne Assada

Regulação:

Sonda térmica automática. Temperatura de núcleo:
- Mal passado - 48 °C
- Médio - 65 °C
- Bem passado - 70 °C

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto, introduza a sonda térmica e coloque num tabuleiro próprio para forno.

- Posição da prateleira: 1

Carne Vaca Escandinava

Regulação:

Sonda térmica automática. Temperatura de núcleo:
- Mal passado - 50 °C
- Médio - 65 °C
- Bem passado - 70 °C

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto, introduza a sonda térmica e coloque num tabuleiro próprio para forno.

- Posição da prateleira: 1

Carne estufada

ⓘ Não utilize este programa para pratos de lombo de vaca e carne assada.

Regulação:

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1000 e 2000 g.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto e coloque num tabuleiro próprio para forno. Acrescente água ou outro líquido, que deverá cobrir a base com uma altura de 10–20 mm. Cubra com uma tampa.

- Posição da prateleira: 1

Carne De Vaca Marinada

Para a marinada:

- 1 l de água
- 500 ml de vinagre de vinho
- 2 colheres de chá de sal
- 15 grãos de pimenta
- 15 bagas de zimbro
- 5 folhas de louro
- 2 molhos de legumes (cenoura, alho francês, aipo, salsa)
  Deixe levantar fervura e, em seguida, deixe a arrefecer.
- 1,5 kg de lombo de vaca
  Deite a marinada sobre o lombo até o cobrir e deixe a marinar durante 5 dias.

Ingredientes para o assado:

- sal
- pimenta
- legumes da marinada

Preparação:

Retire o lombo de vaca da marinada e seque-o. Tempere com sal e pimenta e aloure em todos os lados num tabuleiro de

assar e adicione alguns legumes da marinada.

Coloque alguma marinada num tabuleiro de assar. Deverá cobrir o fundo com uma altura de 10-15 mm. Cubra o tabuleiro de assar com uma tampa e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 150 minutos
- Posição da prateleira: 1

Lombo de caça

Regulação:

Sonda térmica automática. Temperatura de núcleo 70 °C.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto, introduza a sonda térmica e coloque num tabuleiro próprio para forno.

- Posição da prateleira: 1

Assado de caça

Regulação:

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1000 e 2000 g.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto e coloque num tabuleiro próprio para forno. Acrescente água ou outro líquido, que deverá cobrir a base com uma altura de 10–20 mm. Cubra com uma tampa.

- Posição da prateleira: 1

Coelho

Ingredientes:

- 2 lombos de coelho
- 6 bagas de zimbro (esmagadas)
- sal e pimenta
- 30 g de manteiga derretida
- 125 ml de natas azedas
- legumes de sopa (cenoura, alho francês, aipo, salsa)

Preparação:

Esfregue os lombos de coelho com as bagas de zimbro esmagadas, o sal e a pimenta e pincele com a manteiga derretida.

Coloque os lombos de coelho numa assadeira, deite as natas azedas por cima e adicione os legumes para sopa.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 1

Coelho de mostarda

Ingredientes:

- 2 coelhos, 800 g cada
- sal e pimenta
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 cebolas picadas
- 50 g de bacon em cubos
- 2 colheres de sopa de farinha
- 375 ml de caldo de galinha
- 125 ml de vinho branco
- 1 colher de chá de tomilho fresco
- 125 ml de natas
- 2 colheres de sopa de mostarda de Dijon

Preparação:

Corte os coelhos em 8 pedaços de tamanho semelhante, tempere com sal e pimenta e deixe alourar de todos os lados num tabuleiro de assar no circuito calorífico.

Retire os pedaços de coelho e coloque a alourar as cebolas e o bacon. Polvilhe com farinha e mexa. Misture o caldo de galinha, o vinho branco e o tomilho e deixe levantar fervura.

Acrescente as natas e a mostarda de Dijon, volte a colocar a carne, cubra com uma tampa e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 90 minutos
- Posição da prateleira: 1

Javali

Para a marinada:

- 1,5 l de vinho tinto
- 150 g de raiz de aipo
- 150 g de cenouras
- 2 cebolas
- 5 folhas de louro
- 5 cravos-da-índia
- 2 molhos de legumes (cenoura, alho francês, aipo, salsa)
  Deixe levantar fervura e, em seguida, deixe a arrefecer.
- 1,5 kg de lombo de javali (pá)
  Deite a marinada sobre a carne até a cobrir e deixe a marinar durante 3 dias.

Ingredientes para o assado:

- sal
- pimenta
- legumes da marinada
- 1 lata pequena de cogumelos chanterelles

Preparação:

Retire o lombo de javali da marinada e seque-o. Tempere com sal e pimenta e deixe alourar de todos os lados num tabuleiro de assar no circuito calorífico. Adicione cogumelos chanterelles e parte dos legumes para sopa da marinada.

Coloque a marinada num tabuleiro de assar. Deverá cobrir o fundo com uma altura de 10-15 mm. Cubra o tabuleiro de assar com uma tampa e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 140 minutos
- Posição da prateleira: 1

Borrego assado

Regulação:

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1000 e 2000 g.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto e coloque num tabuleiro próprio para forno. Acrescente água ou outro líquido; a base deverá ficar coberta com uma profundidade de 10-30 mm. Cubra com uma tampa.

- Posição da prateleira: 1

Borrego assado, médio

Regulação:

Sonda térmica automática. Temperatura de núcleo 70 °C.

Preparação:

Tempere a carne a seu gosto, introduza a sonda térmica e coloque num tabuleiro próprio para forno.

- Posição da prateleira: 1

Perna de borrego

Ingredientes:

- Perna de borrego até 2,7 kg
- 30 ml de azeite
- sal
- pimenta
- 3 dentes de alho
- 1 ramo de rosmaninho fresco (ou 1 colher de chá de rosmaninho seco)
- água

Preparação:

Lave a perna de borrego e, em seguida, seque, esfregue com azeite e faça cortes na carne. Tempere com sal e pimenta preta. Descasque os dentes de alho, corte-os em rodelas e coloque-os juntamente com os ramos de rosmaninho nos cortes da carne.

Coloque a perna de borrego numa assadeira e adicione água. Deverá cobrir o fundo com uma altura de 10-15 mm. Vire o assado após cerca de 30 minutos.

- Tempo no aparelho: 165 minutos
- Posição da prateleira: 1

Aves

Frango inteiro

Regulação:

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 900 e 2100 g.

Preparação:

Coloque o frango num tabuleiro próprio para forno e tempere a seu gosto. Após cerca de 30 minutos, vire o assado. O visor apresenta um aviso.

- Posição da prateleira: 1

Peru inteiro

Regulação:

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1700 e 4700 g.

Preparação:

Coloque o peru num tabuleiro próprio para forno e tempere a seu gosto. Após cerca de 30 minutos, vire o assado. O visor apresenta um aviso.

- Posição da prateleira: 1

Pato inteiro

Regulação:

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 1500 e 3300 g.

Preparação:

Coloque o pato num tabuleiro próprio para forno e tempere a seu gosto. Após cerca de 30 minutos, vire o assado. O visor apresenta um aviso.

- Posição da prateleira: 1

Ganso inteiro

Regulação:

Peso automático. Intervalo de regulação para um peso entre 2300 e 4700 g.

Preparação:

Coloque o ganso num tabuleiro próprio para forno e tempere a seu gosto. Após cerca de 30 minutos, vire o assado. O visor apresenta um aviso.

- Posição da prateleira: 1

Aves Com Osso

Regulação:

Sonda térmica automática, temperatura de núcleo 75 °C.

Preparação:

Tempere o peito do peru (com osso) a seu gosto, introduza a sonda térmica e coloque num tabuleiro próprio para forno.

- Posição da prateleira: 1

Pernas De Frango

Ingredientes:

- 4 pernas de frango, 250 g cada
- 250 g de crème fraîche
- 125 ml de natas
- 1 colher de chá de sal
- 1 colher de chá de paprica
- 1 colher de chá de caril
- 1/2 colher de chá de pimenta
- 250 g de cogumelos laminados enlatados
- 20 g de amido de milho

Preparação:

Limpe as pernas de frango e coloque numa assadeira. Misture os restantes ingredientes e deite por cima das pernas de frango.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

Coq au Vin

Ingredientes:

- 1 frango
- sal
- pimenta
- 1 colher de sopa de farinha
- 50 g de manteiga clarificada
- 500 ml de vinho branco
- 500 ml de caldo de galinha
- 4 colheres de sopa de molho de soja
- 1/2 molho de salsa
- 1 galho de tomilho
- 150 g de bacon, em cubos
- 250 g de cogumelos, limpos e cortados em quartos
- 12 chalotas, descascadas
- 2 dentes de alho, descascados e esmagados

Preparação:

Limpe o frango, tempere com o sal e a pimenta e polvilhe com a farinha.

Aqueça a manteiga clarificada numa forma de assar no circuito calorífico e aloure o frango em todos os lados. Deite o vinho branco, o caldo de galinha e o molho de soja e deixe levantar fervura.

Adicione a salsa, o tomilho, o bacon em cubos, os cogumelos, as chalotas e o alho.

Deixe levantar fervura novamente, cubra com uma tampa e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

Pato assado com laranja

Ingredientes:

- 1 pato (1,6 – 2,0 kg)
- sal
- pimenta
- 3 laranjas, descascadas, descaroçadas e cortadas em cubos
- 1/2 colher de chá de sal
- 2 laranjas para sumo
- 150 ml de xerez

Preparação:

Limpe o pato, tempere com sal e pimenta e esfregue com a casca de laranja.

Recheie o pato com cubos de laranja temperados com sal e cosa-o.

Coloque o pato na assadeira, com o peito voltado para baixo.

Esprema o sumo das laranjas, misture com o xerez e deite por cima do pato.

Coloque o pato no aparelho. Vire após 30 minutos. É emitido um sinal sonoro.

- Tempo no aparelho: 90 minutos
- Posição da prateleira: 1

Frango Recheado

Ingredientes:

- 1 frango, 1,2 kg (com miúdos)
- 1 colher de sopa de óleo
- 1 colher de chá de sal
- 1/4 colher de chá de paprica
- 50 g de pão ralado
- 3-4 colheres de sopa de leite
- 1 cebola, picada
- 1 ramo de salsa, picada
- 20 g de manteiga
- 1 ovo
- sal e pimenta

Preparação:

Limpe o frango e seque. Misture óleo, sal e paprica e esfregue no frango.

Recheio: Misture o pão ralado com o leite. Coloque a cebola picada, a salsa e a manteiga num recipiente e aloure. Pique finamente o coração, o fígado e a moela e adicione um ovo. Em seguida, misture tudo e tempere com sal e pimenta.

Coloque o peito de frango voltado para baixo numa assadeira e coloque no aparelho. Vire após 30 minutos. É emitido um sinal sonoro.

- Tempo no aparelho: 90 minutos

- Posição da prateleira: 1

Peito de frango escalfado

Ingredientes:

- 4 filetes de peito de frango, desossados
- sal, pimenta, paprica e caril em pó

Preparação:

Tempere os peitos de frango e coloque-os no aparelho, numa taça em vidro.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 1
- Adicione 450 ml de água na gaveta da água

Peixe

Peixe Inteiro

Regulação:

Sonda térmica automática, temperatura de núcleo 65 °C.

Preparação:

Tempere o peixe ao seu gosto, introduza a sonda térmica e coloque num tabuleiro próprio para forno.

- Posição da prateleira: 1

Filetes de peixe

Ingredientes:

- 600 - 700 g de filetes de perca, salmão ou truta cortados em cubos
- 150 g de queijo ralado
- 250 ml de natas
- 50 g de pão ralado
- 1 colher de sopa de estragão
- salsa, picada
- sal, pimenta
- limão
- Manteiga

Preparação:

Regue os filetes de peixe com sumo de limão, deixe marinar durante algum tempo e, em seguida, absorva o sumo em excesso com papel de cozinha. Tempere os filetes de peixe com sal e pimenta, de ambos os lados. Coloque os filetes de peixe num tabuleiro próprio para fornos previamente untado com manteiga.

Misture o queijo ralado, as natas, o pão ralado, o estragão e a salsa picada. Espalhe imediatamente o preparado sobre os filetes de peixe e coloque pequenas porções de manteiga por cima.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 1

Bacalhau

Ingredientes:

- 800 g de bacalhau
- 2 colheres de sopa de azeite
- 2 cebolas grandes
- 6 dentes de alho, descascados
- 2 alhos franceses
- 6 pimentos vermelhos
- 1/2 lata de tomate picado (200 g)
- 200 ml de vinho branco
- 200 ml de molho de escabeche
- pimenta, sal, tomilho, orégãos

Preparação:

Coloque o bacalhau de molho durante a noite. No dia seguinte, escorra o bacalhau e coloque num tacho com água limpa, coloque num circuito calorífico e deixe levantar fervura. Em seguida, retire do circuito calorífico e deixe arrefecer.

Coloque azeite num tacho e aqueça. Descasque as cebolas e corte em rodelas finas, esmague os dentes de alho descascados, corte os alhos franceses em rodelas e lave. Coloque tudo no azeite quente e salteie por alguns momentos.

Retire o centro dos pimentos e corte em tiras. Em seguida, coloque no tacho com o tomate picado.

Adicione o vinho branco e o molho de escabeche e deixe ferver um pouco em lume brando. Tempere com pimenta, sal, tomilho e orégãos e deixe em lume brando no tacho por mais 15 minutos.

Retire o bacalhau frio do tacho e seque com papel de cozinha. Retire a pele, espinhas e todas as barbatanas. Parta o peixe em lascas e coloque numa assadeira misturado com os legumes.

- Tempo no aparelho: 30 minutos
- Posição da prateleira: 1

Peixe ao sal

Ingredientes:

- um peixe inteiro, com aprox. 1,5 - 2 kg
- 2 limões não encerados
- 1 cabeça de funcho
- 4 ramos de tomilho fresco
- 3 kg de sal grosso

Preparação:

Limpe o peixe e esfregue com o sumo de dois limões não encerados.

Corte o funcho em rodelas finas e coloque juntamente com os ramos de tomilho fresco no peixe.

Coloque metade do sal grosso numa assadeira e coloque o peixe em cima. Coloque a outra metade do sal grosso sobre o peixe e pressione firmemente.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

Lulas Recheadas

Ingredientes:

- 1 kg de lulas médias, limpas
- 1 cebola grande
- 2 colheres de sopa de azeite
- 90 g de arroz agulha pré-cozido
- 4 colheres de sopa de pinhões
- 4 colheres de sopa de groselhas (uvas passas)
- 2 colheres de sopa de salsa picada
- sal, pimenta
- sumo de um limão
- 4 colheres de sopa de azeite
- 150 ml de vinho
- 500 ml de sumo de tomate

Preparação:

Esfregue bem as lulas com sal e, em seguida, retire debaixo de água corrente.

Descasque a cebola, pique finamente e aloure com duas colheres de azeite até ficar transparente. Adicione o arroz agulha, os pinhões, as groselhas e salsa picada às cebolas e tempere com sal, pimenta e sumo de um limão. Recheie as lulas com o preparado e cosa a abertura.

Coloque quatro colheres de azeite numa assadeira e aloure as lulas no circuito calorífico. Adicione vinho e sumo de tomate.

Cubra a forma de assar com uma tampa e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 1

Peixe Ao Vapor

Ingredientes:

- 400 g de batatas
- 2 molhos de cebolinhas
- 2 dentes de alho
- 1 lata pequena de tomate picado (400 g)
- 4 filetes de salmão
- sumo de um limão
- sal e pimenta
- 75 ml de caldo de legumes
- 50 ml de vinho branco
- 1 ramo de rosmaninho fresco
- 150 ml de vinho
- 1/2 ramo de tomilho fresco

Preparação:

Lave as batatas, descasque, parta em quartos e ferva em água temperada com sal durante 25 minutos. Em seguida, escorra e corte em fatias.

Lave as cebolinhas e corte em rodelas finas. Descasque os dentes de alho e corte em pedaços. Misture as cebolas e o alho com os tomates picados.

Regue os filetes de salmão com o sumo de um limão e deixe marinar. Em seguida, seque e tempere com sal e pimenta.

Misture os legumes com as batatas e coloque num tabuleiro próprio para forno, previamente untado, tempere e coloque o salmão por cima.

Regue com caldo de legumes e vinho branco e espalhe rosmaninho e tomilho por cima.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 1

Brandade

Ingredientes:

- 8 - 10 batatas
- 2 cebolas
- 125 g filetes de anchova
- 300 ml de natas
- 2 colheres de sopa de pão ralado
- pimenta
- tomilho picado na hora
- 2 colheres de sopa de manteiga

Preparação:

Lave as batatas, descasque e corte em tiras finas. Descasque as cebolas e corte-as em tiras.

Unte uma assadeira com manteiga. Coloque um terço de batatas e cebolas na assadeira. Por cima, coloque metade dos filetes de anchovas e cubra com outro terço de cebolas e batatas. Espalhe os restantes filetes de anchovas por cima. Em cima, coloque as restantes cebolas e batatas, deixando as batatas na última camada.

Polvilhe com pimenta e polvilhe com o tomilho picado.

Deite a salmoura das anchovas sobre o preparado e adicione as natas. Polvilhe com o pão ralado e coloque pequenas porções de manteiga por cima.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 2

Peixe (Truta), escalfado

Ingredientes:

- 1 limão
- peixe

Preparação:

Lave, seque e regue com sumo de limão por dentro e por fora. Deixe a marinar durante algum tempo e, em seguida, tempere com sal e pimenta. Coloque o peixe numa taça de aço inoxidável com fundo perfurado.

- Tempo no aparelho: 30 minutos
- Posição da prateleira: 1

Bolo

Pão-De-Ló De Limão

Ingredientes para a mistura:

- 250 g de manteiga
- 200 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 pitada de sal

- 4 ovos
- 150 g de farinha
- 150 g de farinha de milho
- 1 colher de chá rasa de fermento
- raspa da casca de 2 limões

Ingredientes para a cobertura:

- 125 ml de sumo de limão
- 100 g de açúcar glacé

Outros:

- Forma de bolo quadrada, 30 cm de comprimento
- Margarina para barrar
- Pão ralado para polvilhar a forma

Preparação:

Coloque a manteiga, o açúcar, a raspa de limão, o açúcar baunilhado e o sal numa taça e misture bem. Em seguida, adicione os ovos, um de cada vez, e bata novamente.

Adicione a farinha e a farinha de milho com o fermento ao preparado e envolva.

Deite a massa na forma previamente untada e polvilhada com o pão ralado, alise e coloque no aparelho.

Após a cozedura, misture o sumo de limão com o açúcar glacé. Desenforme o bolo sobre uma folha de alumínio.

Levante a folha de alumínio nos lados do bolo para que a cobertura não possa escorrer. Pique o bolo com um palito e pincele com a cobertura. Em seguida, deixe o bolo absorver a cobertura.

- Tempo no aparelho: 75 minutos
- Posição da prateleira: 1

Bolo Sueco

Ingredientes:

- 5 ovos
- 340 g de açúcar
- 100 g de manteiga derretida
- 360 g de farinha
- 1 pacote de fermento (aproximadamente 15 g)
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 pitada de sal
- 200 ml de água fria

Outros:

- Forma de mola redonda para bolos de 28 cm, preta, revestida no fundo com papel vegetal

Preparação:

Coloque o açúcar, os ovos, o açúcar baunilhado e o sal numa tigela e bata durante 5 minutos. Em seguida, adicione a manteiga derretida à mistura e envolva.

Adicione a farinha misturada com o fermento ao preparado e mexa.

Por fim, adicione a água fria e misture bem. Deite a massa numa forma de bolo, alise-a e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

Biscoitos

Ingredientes:

- 4 ovos
- 2 colheres de sopa de água quente
- 50 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 pitada de sal
- 100 g de açúcar
- 100 g de farinha
- 100 g de farinha de milho
- 2 colheres de chá rasas de fermento

Outros:

- Forma de mola redonda para bolos de 28 cm, preta, revestida no fundo com papel vegetal

Preparação:

Separe os ovos. Bata as gemas dos ovos com água quente, 50 g de açúcar, o açúcar

baunilhado e o sal. Bata as claras dos ovos com 100 g de açúcar até formar picos.

Peneire a farinha, a farinha de milho e o fermento em pó.

Misture cuidadosamente as claras com as gemas dos ovos. Em seguida, envolva cuidadosamente na mistura de farinha. Deite a massa numa forma de bolo, alise-a e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 1

Cheesecake

Ingredientes para a base:

- 150 g de farinha
- 70 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 ovo
- 70 g de manteiga amolecida

Ingredientes para o creme de queijo:

- 3 claras de ovo
- 50 g de uvas passas
- 2 colheres de sopa de rum
- 750 g de requeijão magro
- 3 gemas de ovo
- 200 g de açúcar
- sumo de um limão
- 200 g de crème fraîche
- 1 pacote de pó para pudim, aroma de baunilha (40 g ou a quantidade de pó correspondente para fazer pudim com 500 ml de leite)

Outros:

- Forma de mola preta para bolos com 26 cm de diâmetro, previamente untada

Preparação:

Peneire a farinha para uma tigela. Junte os restantes ingredientes e mexa com a batedeira. Em seguida, deixe o preparado repousar durante 2 horas no frigorífico.

Cubra o fundo da forma de mola previamente untada com aproximadamente 2/3 da massa e pique várias vezes com um garfo.

Com a restante massa, forme um rebordo com cerca de 3 cm de altura.

Bata as claras com a batedeira até formar picos. Lave as uvas passas, deixe-as secar bem, salpique com rum e deixe repousar.

Coloque o requeijão magro, as gemas de ovo, o sumo de limão, o crème fraîche e o pó para pudim numa tigela e misture bem.

Para terminar, envolva cuidadosamente as claras em castelo e as uvas passas no preparado com requeijão.

- Tempo no aparelho: 85 minutos
- Posição da prateleira: 1

Bolo De Fruta

Ingredientes:

- 200 g de manteiga
- 200 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 pitada de sal
- 3 ovos
- 300 g de farinha
- 1/2 pacote de fermento (aproximadamente 8 g)
- 125 g de groselhas
- 125 g de uvas passas
- 60 g de amêndoas picadas
- 60 g de casca de limão cristalizada ou casca de laranja cristalizada
- 60 g de cerejas cristalizadas picadas
- 70 g de amêndoas peladas inteiras

Outros:

- Forma de mola preta para bolos, 24 cm de diâmetro
- Margarina para barrar
- Pão ralado para polvilhar a forma

Preparação:

Coloque a manteiga, o açúcar, o açúcar baunilhado e o sal numa tigela e misture bem. Em seguida, deite os ovos um de cada vez e continue a bater. Adicione a farinha com o fermento ao preparado e envolva.

Misture também a fruta.

Deite o preparado na forma, colocando mais massa nas extremidades do que no centro. Decore a extremidade e o centro do bolo com as amêndoas peladas inteiras. Coloque o bolo no aparelho.

- Tempo no aparelho: 100 minutos
- Posição da prateleira: 1

Bolo Areado

Ingredientes para a massa:

- 375 g de farinha
- 20 g de fermento
- 150 ml de leite morno
- 60 g de açúcar
- 1 pitada de sal
- 2 gemas de ovo
- 75 g de manteiga amolecida

Ingredientes para a massa areada:

- 200 g de açúcar
- 200 g de manteiga
- 1 colher de chá de canela
- 350 g de farinha
- 50 g de nozes picadas
- 30 g de manteiga derretida

Preparação:

Peneire a farinha para uma taça e faça um buraco no centro. Coloque o fermento no buraco, misture com o leite e um pouco de farinha a partir das extremidades, polvilhe com farinha e deixe levedar num local quente até que a farinha polvilhada na massa comece a apresentar fendas.

Junte o açúcar, as gemas de ovo, a manteiga e o sal na extremidade da farinha. Amasse todos os ingredientes até obter uma massa levedada elástica.

Deixe a massa levedar num local quente até atingir o dobro do volume. Em seguida, estenda a massa e coloque num tabuleiro para assar previamente untado, deixando-a levedar novamente.

Junte o açúcar, a manteiga e a canela numa tigela e mexa bem.

Adicione a farinha e as nozes e amasse tudo até obter uma massa areada.

Espalhe a manteiga na massa levedada e espalhe uniformemente a massa areada sobre esta.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 2

Trança Levedada

Ingredientes para a massa:

- 650 g de farinha
- 20 g de fermento
- 200 ml de leite
- 40 g de açúcar
- 5 g de sal
- 5 gemas de ovo
- 200 g de manteiga amolecida

Ingredientes para o recheio:

- 250 g de nozes picadas
- 20 g de pão ralado
- 1 colher de chá de gengibre moído
- 50 ml de leite
- 60 g de mel
- 30 g de manteiga derretida
- 20 ml de rum

Ingredientes para o acabamento:

- 1 gema de ovo
- um pouco de leite
- 50 g de amêndoas laminadas

Preparação:

Peneire a farinha para uma taça e faça um buraco no centro. Coloque o fermento no buraco, misture com o leite e um pouco de açúcar e farinha a partir das extremidades, polvilhe com farinha e deixe levedar num

local quente até que a farinha polvilhada na massa comece a apresentar fendas.

Coloque o restante açúcar na extremidade da farinha. Amasse todos os ingredientes até obter uma massa levedada elástica. Deixe a massa levedar num local quente até atingir o dobro do volume.

Para o recheio, misture todos os ingredientes. Divida a massa em três partes iguais e estenda-a em rectângulos grandes. Espalhe um terço do recheio em cada rectângulo e enrole os pedaços de massa.

A partir desses três pedaços de massa, faça uma trança. Cubra a superfície da trança com uma mistura de gema de ovo e leite e, em seguida, polvilhe com amêndoas laminadas.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

Bolo Em Coroa

Ingredientes para a base:

- 500 g de farinha
- 1 pacote pequeno de fermento em pó (8 g de fermento em pó ou 42 g de fermento fresco)
- 80 g de açúcar glacé
- 150 g de manteiga
- 3 ovos
- 2 colheres de chá rasas de sal
- 150 ml de leite
- 70 g de uvas passas (demolhe em 20 ml de kirsch 1 hora antes)

Ingredientes para o acabamento:

- 50 g de amêndoas peladas inteiras

Preparação:

Coloque a farinha, o fermento em pó, o açúcar em pó, a manteiga, os ovos, o sal e o leite numa taça e amasse até obter uma massa levedada homogénea. Cubra a massa na taça e deixe levedar durante 1 hora.

Com a mão, misture na massa as uvas passas embebidas.

Coloque individualmente as amêndoas em cada cavidade numa forma gugelhupf previamente untada e polvilhada com farinha.

Em seguida, molde a massa com o formato de salsicha e coloque-a na forma gugelhupf. Cubra e deixe levedar novamente durante 45 minutos.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 1

Bolo Savarin

Ingredientes para a massa:

- 350 g de farinha
- 1 pacote pequeno de fermento em pó (8 g de fermento em pó ou 42 g de fermento fresco)
- 75 g de açúcar
- 100 g de manteiga
- 5 gemas de ovo
- 1/2 colher de chá de sal
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 125 ml de leite

Depois de cozer:

- 375 ml de água
- 200 g de açúcar
- 100 ml de brandy de ameixa ou 100 ml de licor de laranja

Preparação:

Coloque a farinha, o fermento em pó, o açúcar, a manteiga, as gemas de ovo, o sal, o açúcar baunilhado numa tigela e amasse até obter uma massa levedada homogénea. Cubra a massa na taça e deixe levedar durante 1 hora. Em seguida, deite a massa numa forma de bolo em coroa previamente untada e deixe levedar novamente durante 45 minutos.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 1

Depois de cozer:

Ferva água com açúcar e deixe arrefecer.

Adicione o brandy de ameixa ou o licor de laranja à água com açúcar e mexa.

Quando o bolo tiver arrefecido, pique-o várias vezes com um palito e, em seguida, deixe o bolo absorver a mistura uniformemente.

Brownies

Ingredientes:

- 250 g de chocolate de culinária
- 250 g de manteiga
- 375 g de açúcar
- 2 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 16 g)
- 1 pitada de sal
- 5 colheres de sopa de água
- 5 ovos
- 375 g de nozes
- 250 g de farinha
- 1 colher de chá de fermento

Preparação:

Parta o chocolate em pedaços grandes e derreta-o em banho-maria.

Bata a manteiga, o açúcar, o açúcar baunilhado, o sal e a água e depois adicione os ovos e o chocolate derretido.

Pique grosseiramente as nozes, misture com a farinha e o fermento e envolva na mistura de chocolate.

Forre um tabuleiro para assar fundo com papel vegetal, deite a massa por cima e alise.

- Tempo no aparelho: 50 minutos
- Posição da prateleira: 2

Depois de cozer:

Deixe arrefecer, retire o papel vegetal e corte em quadrados.

Queques

Ingredientes:

- 150 g de manteiga
- 150 g de açúcar
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- 1 pitada de sal
- casca de um limão não encerado
- 2 ovos
- 50 ml de leite
- 25 g de farinha de milho
- 225 g de farinha
- 10 g de fermento
- 1 frasco de ginjas (375 g)
- 225 g de pepitas de chocolate

Outros:

- Formas de papel, aproximadamente 7 cm de diâmetro

Preparação:

Bata a manteiga com o açúcar, o açúcar baunilhado, o sal e a raspa da casca de um limão não encerado. Adicione os ovos e bata novamente.

Misture a farinha de milho, a farinha e o fermento e envolva no preparado com o leite.

Escorra as ginjas e envolva no preparado com as pepitas de chocolate.

Deite a massa em formas de papel, coloque as formas num tabuleiro para assar e coloque no aparelho. Se possível, utilize um tabuleiro próprio para queques.

- Tempo no aparelho: 40 minutos
- Posição da prateleira: 2

Tarte Doce

Ingredientes:

- 2 folhas de massa quebrada ou folhada (estendidas em quadrado)
- 50 g de avelãs moídas
- 1,2 kg de maçãs
- 3 ovos

- 300 ml de natas
- 70 g de açúcar

Preparação:

Deite a massa num tabuleiro para assar bem untado e pique todo o fundo com um garfo. Espalhe as avelãs uniformemente sobre a massa. Descasque as maçãs, retire os centros e corte em 12 fatias. Espalhe as fatias uniformemente na massa. Misture bem os ovos, as natas, o açúcar e o açúcar baunilhado e deite por cima das maçãs.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 2

Bolo De Cenoura

Ingredientes para a mistura:

- 150 ml de óleo de girassol
- 100 g de açúcar mascavado
- 2 ovos
- 75 g de xarope
- 175 g de farinha
- 1 colher de chá de canela
- 1/2 colher de chá de gengibre moído
- 1 colher de chá de fermento
- 200 g de cenouras finamente raladas
- 75 g de sultanas
- 25 g de coco ralado

Ingredientes para a cobertura:

- 50 g de manteiga
- 150 g de requeijão
- 40 g de cristais de açúcar
- avelãs moídas

Outros:

- Forma de mola redonda para bolos com 22 cm de diâmetro, previamente untada

Preparação:

Bata o óleo de girassol com o açúcar mascavado, os ovos e o xarope. Envolva os restantes ingredientes na mistura.

Deite a mistura na forma previamente untada.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 2

Depois de cozer:

Misture a manteiga, o requeijão e os cristais de açúcar (se necessário, adicione um pouco de leite para ser mais fácil espalhar).

Quando arrefecer, espalhe no bolo e polvilhe com avelãs moídas por cima.

Bolo De Amêndoa

Ingredientes para a mistura:

- 5 ovos
- 200 g de açúcar
- 100 g de maçapão
- 200 ml de azeite
- 450 g de farinha
- 1 colher de sopa de canela
- 1 pacote de fermento (aproximadamente 15 g)
- 50 g de pistácios picados
- 125 g de amêndoas moídas
- 300 ml de leite

Ingredientes para a cobertura:

- 200 g de compota de alperce
- 5 colheres de sopa de açúcar em pó
- 1 colher de chá de canela
- 2 colheres de sopa de água quente
- amêndoas laminadas

Outros:

- Forma de bolo com mola de 28 cm

Preparação:

Bata os ovos, o açúcar e o maçapão durante 5 minutos e, em seguida, adicione lentamente o azeite à preparado de ovo.

Peneire a farinha, a canela e o fermento e, em seguida, misture os pistácios picados e as amêndoas moídas com a farinha. Depois, envolva cuidadosamente o preparado de ovo com o leite.

Deite na forma de mola com a base polvilhada com pão ralado.

- Tempo no aparelho: 70 minutos
- Posição da prateleira: 1

Depois de cozer:

Aqueça a compota de alperce e espalhe no bolo utilizando um pincel. Deixe arrefecer. Misture o açúcar em pó, a canela e a água quente e espalhe no bolo. Em seguida, polvilhe directamente a superfície do bolo com amêndoas laminadas.

Tarte De Fruta

Ingredientes para a massa:

- 200 g de farinha
- 1 pitada de sal
- 125 g de manteiga
- 1 ovo
- 50 g de açúcar
- 50 ml de água fria

Ingredientes para o recheio:

- Fruta da época (400 g de maçãs, pêssegos, ginjas, etc.)
- 90 g de amêndoas moídas
- 2 ovos
- 100 g de açúcar
- 90 g de manteiga amolecida

Outros:

- Forma para quiche com 28 cm de diâmetro, previamente untada

Preparação:

Peneire a farinha para uma tigela, misture o sal e a manteiga cortada em pedaços pequenos na farinha. Em seguida, adicione os ovos, o açúcar e água fria e amasse até obter uma massa.

Deixe a massa arrefecer durante 2 horas no frigorífico. Estenda a massa arrefecida e coloque numa forma para quiche previamente untada e pique com um garfo. Limpe a fruta, retire o centro, caroços ou sementes e coloque em pedaços pequenos ou fatias sobre a massa. Coloque as amêndoas moídas, os ovos, o açúcar e a manteiga amolecida numa tigela e bata. Em seguida, deite por cima da fruta e alise.

- Tempo no aparelho: 50 minutos
- Posição da prateleira: 1

Sobremesas

Flan De Caramelo

Ingredientes para a mistura:

- 100 g de açúcar
- 100 ml de água
- 500 ml de leite
- 1 vagem de baunilha
- 100 g de açúcar
- 2 ovos
- 4 gemas de ovo

Outros:

- 6 formas pequenas para soufflé

Preparação:

Coloque 100 g de açúcar num tacho e derreta até se transformar em caramelo castanho claro. Em seguida, adicione a água cuidadosamente (cuidado: existe o risco de queimaduras) e aqueça até ferver. Cozinhe até ponto de xarope e verta imediatamente para as 6 formas pequenas para soufflé, de modo a cobrir o fundo com caramelo. Coloque o leite num tacho, corte a vagem de baunilha a meio e utilize uma faca para retirar as sementes e adicioná-las ao leite. Aqueça o leite até cerca de 90 °C. (Não deixe ferver.) Misture os ovos e as gemas com 100 g de açúcar. (Não chegue ao ponto de castelo.) Adicione o leite morno lentamente à mistura ovo-açúcar. Em seguida, coloque nas formas.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 1
- Adicione 500 ml de água na gaveta da água

Pudim De Coco

Ingredientes:

- 250 ml de leite
- 370 g de leite de coco
- 6 ovos
- 120 g de açúcar
- 1 lata de mangas, escorridas e transformadas em puré

Outros:

- 6 tacinhas para pudim

Preparação:

Misture o leite com o leite de coco. Bata ligeiramente os ovos com o açúcar e adicione ao leite de coco. Encha as tacinhas de pudim com a mistura. Após a cozedura, vire-as e decore com as mangas.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 1
- Adicione 500 ml de água na gaveta da água

Bolo De Café

Para a massa:

- 100 g de manteiga amolecida
- 90 g de açúcar
- 2 gemas de ovo
- as sementes de uma vagem de baunilha
- 2 colheres de sopa de café instantâneo (dissolvido em 50 ml de água quente)
- 2 claras de ovo
- 50 g de farinha
- 50 g de farinha de milho
- 1/2 colher de chá de fermento

Para o molho:

- 250 ml de sumo de laranja
- 50 g de açúcar
- 1 pitada de canela
- 20 ml de licor de laranja

Para finalizar:

- 200 ml de natas batidas para decorar

Outros:

- 6 formas ou taças pequenas untadas com manteiga

Preparação:

Misture a manteiga, o açúcar, as gemas e as sementes de uma vagem de baunilha até obter um creme e, em seguida, misture o café dissolvido. Bata as claras. Peneire a farinha, a farinha de milho e o fermento e adicione à mistura em camadas com as claras e envolva. Coloque a mistura em pequenas formas ou taças untadas com manteiga.

- Tempo no aparelho: 40 minutos
- Posição da prateleira: 1
- Adicione 600 ml de água na gaveta da água

Depois de cozer:

Coloque o sumo de laranja, o açúcar, a canela e o licor de laranja num tacho e reduza o molho no circuito calorífico até ao ponto de xarope. Coloque os bolos quentes num prato de sobremesa e decore com o molho e as natas.

Tarte De Cereja

Ingredientes:

- 500 g de pão
- 750 ml de leite
- 1 pitada de sal
- 80 g de açúcar
- 4 ovos
- 2 frascos de ginjas
- 50 g de manteiga

Outros:

- Tabuleiro, previamente untado

Preparação:

Corte o pão às fatias. Misture o leite, o sal, o açúcar e os ovos e verta por cima do pão, misture e deixe amolecer bem. Adicione as ginjas escorridas à mistura. Deite o preparado no tabuleiro previamente untado. Espalhe nozes de manteiga pelo preparado.

- Tempo no aparelho: 45 minutos
- Posição da prateleira: 1

- Adicione 400 ml de água na gaveta da água

Sonhos De Ameixa (6 peças)

Para a massa (os ingredientes deverão estar à temperatura ambiente):

- 125 ml de leite
- 20 g de açúcar
- 1 pacote pequeno de fermento em pó (8 g de fermento em pó ou 42 g de fermento fresco)
- 300 g de farinha
- 30 g de açúcar
- 30 g de manteiga
- 1 gema de ovo
- 1 ovo inteiro
- 1 pacote de açúcar baunilhado (aprox. 8 g)
- um pouco de raspa de limão
- doce de ameixa

Depois de cozer:

- 50 g de manteiga
- 50 g de sementes de papoila moídas
- açúcar em pó

Outros:

- forma untada

Preparação:

Coloque o leite e o açúcar num tacho e aqueça ligeiramente. Adicione o fermento em pó e mexa. De seguida, deixe repousar durante 30 minutos. Coloque a farinha, o açúcar, a manteiga, a gema, o ovo, o açúcar baunilhado e um pouco de raspa de limão numa tigela. Adicione o leite e o fermento em pó e amasse até obter uma massa elástica. Cubra a massa com um pano e deixe levedar durante 45 minutos. A seguir, retire nozes de massa com uma colher (aprox. 80 g), espalme com a mão e recheie com 1 colher de chá de doce de ameixa. Puxe as extremidades da massa para cima, cubra o doce com massa e faça uma bola. Coloque as bolas numa forma untada, cubra e deixe levedar durante 45 minutos e, em seguida, coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 30 minutos
- Posição da prateleira: 1
- Adicione 500 ml de água na gaveta da água

Pizza/Empadão/Pão

Pizza

Ingredientes para a massa:

- 14 g de fermento
- 200 ml de água
- 300 g de farinha
- 3 g de sal
- 1 colher de sopa de óleo

Ingredientes para a cobertura:

- 1/2 lata pequena de tomate picado (200 g)
- 200 g de queijo ralado
- 100 g de salame
- 100 g de fiambre
- 150 g de cogumelos (enlatados)
- 150 g de queijo Feta
- orégãos

Outros:

- Tabuleiro para assar, untado

Preparação:

Esfarele o fermento para dentro de uma tigela e dissolva-o em água. Misture o sal com a farinha e adicione com o óleo na taça.

Amasse os ingredientes até obter uma massa elástica que não se agarre à taça. Em seguida, deixe a massa levedar num local quente até atingir o dobro do volume.

Estenda a massa e coloque no tabuleiro para assar previamente untado, pique o fundo com um garfo.

Espalhe os ingredientes da cobertura na base pela ordem mencionada.

- Tempo no aparelho: 25 minutos
- Posição da prateleira: 1

Tarte De Cebola

Ingredientes para a massa:

- 300 g de farinha
- 20 g de fermento
- 125 ml de leite
- 1 ovo
- 50 g de manteiga
- 3 g de sal

Ingredientes para a cobertura:

- 750 g de cebolas
- 250 g de bacon
- 3 ovos
- 250 g de crème fraîche
- 125 ml de leite
- 1 colher de chá de sal
- 1/2 colher de chá de pimenta moída

Preparação:

Peneire a farinha para uma taça e faça um buraco no centro.

Corte o fermento, coloque-o no buraco e misture com o leite morno e um pouco de farinha a partir das extremidades. Polvilhe com farinha e deixe levedar num local quente até que a farinha polvilhada na massa comece a apresentar fendas.

Coloque o ovo e a manteiga na extremidade da farinha. Amasse todos os ingredientes até obter uma massa levedada elástica.

Deixe a massa levedar num local quente até atingir o dobro do volume.

Entretanto, descasque e corte as cebolas em quartos e, em seguida, em tiras finas.

Corte o bacon em cubos e cozinhe-o ligeiramente com as cebolas sem deixar alourar. Deixe arrefecer.

Estenda a massa e coloque num tabuleiro para assar untado, pique o fundo com um garfo e pressione as extremidades para cima. Deixe levedar novamente.

Misture os ovos, o crème fraîche, o leite, o sal e a pimenta. Espalhe as cebolas e o bacon já frios sobre a base de massa. Espalhe a mistura e alise.

- Tempo no aparelho: 45 minutos
- Posição da prateleira: 1

Quiche Lorraine

Ingredientes para a massa:

- 200 g de farinha
- 2 ovos
- 100 g de manteiga
- 1/2 colher de chá de sal
- uma pitada de pimenta
- 1 pitada de noz-moscada

Ingredientes para a cobertura:

- 150 g de queijo ralado
- 200 g de fiambre ou toucinho magro
- 2 ovos
- 250 g de natas azedas
- sal, pimenta e noz moscada

Outros:

- Forma de bolo preta, untada, diâmetro de 28 cm

Preparação:

Coloque a farinha, a manteiga, os ovos e as especiarias numa taça e misture até obter uma massa homogénea. Coloque a massa no frigorífico durante algumas horas.

Em seguida, estenda a massa e coloque na forma de bolo preta untada. Pique o fundo com um garfo.

Espalhe o bacon sobre a massa.

Para fazer o recheio, misture os ovos, as natas azedas e as especiarias. Em seguida, junte o queijo.

Deite o recheio por cima do bacon.

- Tempo no aparelho: 40 minutos
- Posição da prateleira: 1

Flan de queijo de cabra

Ingredientes para a massa:

- 125 g de farinha
- 60 ml de azeite
- 1 pitada de sal
- 3-4 colheres de sopa de água fria

Ingredientes para a cobertura:

- 1 colher de sopa de azeite
- 2 cebolas
- sal e pimenta
- 1 colher de chá de tomilho picado
- 125 g de ricotta
- 100 g de queijo de cabra
- 2 colheres de sopa de azeitonas
- 1 ovo
- 60 ml de natas

Outros:

- Forma de bolo preta, untada, diâmetro de 28 cm

Preparação:

Coloque a farinha, o azeite e o sal numa tigela e misture até que o preparado tenha um aspecto areado. Adicione a água e amasse. Coloque a massa no frigorífico durante algumas horas.

Em seguida, estenda a massa e coloque na forma de bolo preta untada. Pique o fundo com um garfo.

Coloque 1 colher de sopa de azeite num recipiente. Descasque as cebolas, corte em rodelas finas e aloure no azeite durante cerca de 30 minutos com a tampa no recipiente. Tempere com sal e pimenta e junte 1/2 colher de chá de salsa picada.

Deixe as cebolas arrefecerem um pouco e espalhe na massa.

Em seguida, espalhe o ricotta e o queijo de cabra por cima e adicione as azeitonas. Polvilhe com 1/2 colher de chá de tomilho picado.

Para fazer o recheio, misture os ovos e as natas. Deite o recheio por cima da tarte.

- Tempo no aparelho: 45 minutos
- Posição da prateleira: 1

Flan De Queijo

Ingredientes:

- 1,5 folhas de massa quebrada ou folhada (estendidas em quadrado)
- 500 g de queijo ralado
- 200 ml de natas
- 100 ml de leite
- 4 ovos
- sal, pimenta e noz moscada

Preparação:

Coloque a massa num tabuleiro para assar bem untado. Pique bem toda a massa com um garfo.

Espalhe o queijo uniformemente sobre a massa. Misture as natas, o leite e os ovos e tempere com sal, pimenta e noz-moscada. Misture bem e deite por cima do queijo.

- Tempo no aparelho: 40 minutos
- Posição da prateleira: 2

Massa De Queijo

Ingredientes:

- 400 g de queijo Feta
- 2 ovos
- 3 colheres de sopa de salsa plana picada
- pimenta preta
- 80 ml de azeite
- 375 g de massa filo

Preparação:

Misture o Feta, os ovos, a salsa e a pimenta. Cubra a massa filo com um pano húmido para não secar. Disponha 4 folhas umas sobre as outras, pincelando levemente cada uma com azeite.

Corte em 4 tiras, com cerca de 7 cm de comprimento cada uma.

Deite 2 colheres de sopa cheias do preparado de Feta num canto de cada tira e dobre-as na diagonal para formar um triângulo.

Coloque ao contrário num tabuleiro para assar e pincele com azeite.

- Tempo no aparelho: 25 minutos
- Posição da prateleira: 2

Pão Branco

Ingredientes:

- 1000 g de farinha
- 40 g de fermento fresco ou 20 g de fermento em pó
- 650 ml de leite
- 15 g de sal

Outros:

- Tabuleiro para assar previamente untado ou forrado com papel vegetal

Preparação:

Coloque a farinha e o sal numa taça grande. Dissolva o fermento em leite morno e adicione à farinha. Amasse todos os ingredientes até obter uma massa elástica. Consoante as qualidades de farinha, pode ser necessário adicionar um pouco mais de leite para obter uma massa elástica.

Deixe a massa levedar até atingir o dobro do volume.

Corte a massa em duas porções, faça duas formas de pão longas e coloque-as num tabuleiro para assar previamente untado ou coberto com papel vegetal.

Deixe a massa levedar novamente até que os pães aumentem mais metade do seu volume.

Antes de cozer, polvilhe-os com farinha e, com uma faca afiada, faça 3-4 cortes diagonais com, pelo menos, 1 cm de profundidade.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1
- Adicione 200 ml de água na gaveta da água.

Pão Saloio

Ingredientes:

- 500 g de farinha de trigo
- 250 g de farinha de centeio
- 15 g de sal
- 1 pacote pequeno de fermento em pó
- 250 ml de água
- 250 ml de leite

Outros:

- Tabuleiro para assar previamente untado ou forrado com papel vegetal

Preparação:

Coloque a farinha de trigo, a farinha de centeio, o sal e o fermento em pó numa taça grande.

Misture a água, o leite e o sal e adicione à farinha. Amasse todos os ingredientes até obter uma massa elástica. Deixe a massa levedar até atingir o dobro do volume.

Molde a massa com a forma de pão e coloque no tabuleiro para assar previamente untado ou coberto com papel vegetal.

Deixe a massa levedar novamente até aumentar mais metade do seu volume. Antes de cozer, polvilhe com farinha.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 1
- Adicione 300 ml de água na gaveta da água.

Piroggen (30 unidades pequenas)

Ingredientes para a massa:

- 250 g de farinha de espelta
- 250 g de manteiga
- 250 g de requeijão magro
- sal

Ingredientes para o recheio:

- 1 cabeça de couve branca pequena (400 g)
- 50 g de bacon
- 2 colheres de sopa de manteiga clarificada
- sal, pimenta e noz moscada
- 3 colheres de sopa de natas azedas
- 2 ovos

Outros:

- Tabuleiro para assar com papel vegetal

Preparação:

Amasse a farinha de espelta, a manteiga, o requeijão magro e um pouco de sal e coloque a massa no frigorífico.

Corte a couve branca em tiras finas. Corte o bacon em cubos e frite em manteiga clarificada. Adicione a couve e salteie até ficar macio. Tempere com sal, pimenta e noz-moscada e envolva nas natas azedas.

Continue a estufar até que todo o líquido se evapore.

Coza bem os ovos, deixe arrefecer e corte em cubos, misture com a couve e deixe arrefecer.

Estenda a massa e corte círculos com 8 cm de diâmetro.

Coloque um pouco de recheio no meio de cada um e dobre. Vede as extremidades pressionando-as uma contra a outra com um garfo.

Coloque os pierogi num tabuleiro para assar revestido com o papel vegetal e pincele com gema de ovo.

- Tempo no aparelho: 20 minutos
- Posição da prateleira: 2

Trança De Manteiga

Ingredientes para a massa:

- 750 g de farinha
- 30 g de fermento
- 400 ml de leite
- 10 g de açúcar
- 15 g de sal
- 1 ovo
- 100 g de manteiga amolecida

Ingredientes para o acabamento:

- 1 gema de ovo
- um pouco de leite

Preparação:

Peneire a farinha para uma taça e faça um buraco no centro. Corte o fermento, coloque-o no buraco, misture com o leite e algum do açúcar e alguma da farinha a partir das extremidades, polvilhe com farinha e deixe levedar num local quente até que a farinha polvilhada na massa comece a apresentar fendas.

Coloque o resto do açúcar, o sal, o ovo e a manteiga na extremidade da farinha. Amasse todos os ingredientes até obter uma massa levedada elástica.

Deixe a massa levedar num local quente até atingir o dobro do volume.

Em seguida, divida em três partes iguais e molde cada uma com o formato de um cordão. Entrance os três cordões.

Em seguida, cubra e deixe levedar por mais meia hora. Cubra a superfície da trança com uma mistura de gema de ovo e leite e, em seguida, leve ao forno.

- Tempo no forno: 50 minutos
- Posição da prateleira: 2

Caçarolas/Gratinados

Lasanha

Ingredientes para o molho de carne:

- 100 g de bacon fatiado
- 1 cebola
- 1 cenoura
- 100 g de aipo
- 2 colheres de sopa de azeite
- 400 g de carne picada (mistura de vaca e porco)
- 100 ml de caldo de carne
- 1 lata pequena de tomate picado (aprox. 400 g)
- orégãos, tomilho, sal e pimenta

Ingredientes para o molho bechamel:

- 75 g de manteiga
- 50 g de farinha
- 600 ml de leite
- sal, pimenta e noz moscada

Junte com:

- 3 colheres de sopa de manteiga
- 250 g de folhas de lasanha verde
- 50 g de queijo Parmesão ralado
- 50 g de queijo flamengo, ralado

Preparação:

Com uma faca afiada, retire o couro e a cartilagem ao bacon e corte em cubos pequenos. Descasque a cebola e a cenoura, limpe o aipo e corte-os em cubos pequenos.

Aqueça o azeite numa caçarola, salteie o bacon e os legumes aos cubos, mexendo sempre.

Adicione aos poucos a carne picada, salteie enquanto mexe continuamente para separar e cozinhe com o caldo de carne. Tempere o molho de carne com a polpa de tomate, as ervas, o sal e a pimenta e deixe ferver em lume brando com tampa durante aprox. 30 minutos.

Entretanto, prepare o molho bechamel: Derreta a manteiga num recipiente, adicione farinha e cozinhe até alourar, mexendo continuamente. Adicione o leite aos poucos, mexendo continuamente. Tempere o molho com sal, pimenta e noz moscada e deixe ferver em lume brando sem tampa durante aprox. 10 minutos.

Unte uma assadeira rectangular grande própria para forno com 1 colher de sopa de manteiga. Coloque as folhas de lasanha, o molho de carne, o molho bechamel e os queijos misturados na assadeira em camadas alternadas. Deverá acabar com uma camada de bechamel polvilhada com queijo. Espalhe a restante manteiga em pequenas nozes sobre o cozinhado.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

Canelones

Ingredientes para o recheio:

- 50 g de cebolas picadas
- 30 g de manteiga
- 350 g de folhas de espinafres picadas
- 100 g de crème fraîche
- 200 g de salmão fresco, cortado em cubos
- 200 g de perca do Nilo, cortada em cubos
- 150 g de miolo de camarão
- 150 g de miolo de mexilhão
- sal, pimenta

Ingredientes para o molho bechamel:

- 75 g de manteiga
- 50 g de farinha
- 600 ml de leite
- sal, pimenta e noz moscada

Junte com:

- 1 pacote de canelones

- 50 g de queijo Parmesão ralado
- 150 g de queijo ralado
- 40 g de manteiga

Preparação:

Coloque as cebolas picadas e a manteiga num recipiente e deixe-as cozinhar em lume brando até ficarem transparentes. Adicione as folhas de espinafre picadas e deixe cozinhar lenta e brevemente. Adicione o crème fraîche, misture e deixe arrefecer.

Entretanto, prepare o molho bechamel: Derreta a manteiga num recipiente, adicione farinha e cozinhe até alourar, mexendo continuamente. Adicione o leite aos poucos, mexendo continuamente. Tempere o molho com sal, pimenta e noz moscada e deixe ferver em lume brando sem tampa durante aprox. 10 minutos.

Junte o salmão, a perca, os camarões, os mexilhões, o sal e a pimenta aos espinafres arrefecidos e misture.

Unte uma assadeira rectangular grande própria para forno com 1 colher de sopa de manteiga.

Recheie os canelones com a mistura de espinafres e coloque o preparado na assadeira. Coloque o molho bechamel entre cada fila de canelones. Deverá acabar com uma camada de bechamel polvilhada com queijo. Espalhe a restante manteiga em pequenas nozes sobre o cozinhado.

- Tempo no aparelho: 55 minutos
- Posição da prateleira: 1

Batatas Gratinadas

Ingredientes:

- 1000 g de batatas
- 1 colher de chá de sal, pimenta e noz moscada
- 2 dentes de alho
- 200 g de queijo ralado
- 200 ml de leite
- 200 ml de natas
- 4 colheres de sopa de manteiga

Preparação:

Descasque as batatas, corte em rodelas finas, seque e tempere.

Esfregue uma assadeira com um dente de alho e, em seguida, unte-a com um pouco de manteiga.

Distribua metade das rodelas de batata temperadas pela assadeira e espalhe queijo ralado por cima. Coloque o resto das rodelas de batata por cima e polvilhe com o resto do queijo ralado.

Esmague o segundo dente de alho e misture com o leite e as natas. Deite o preparado por cima das batatas e espalhe o resto da manteiga em pequenas nozes por cima do gratinado.

- Tempo no aparelho: 70 minutos
- Posição da prateleira: 1

Moussaka (para 10 pessoas)

Ingredientes:

- 1 cebola picada
- azeite
- 1,5 kg de carne picada
- 1 lata de tomates picados (400 g)
- 50 g de queijo ralado
- 4 colheres de chá de pão ralado
- sal e pimenta
- canela
- 1 kg de batatas
- 1,5 kg de beringelas
- manteiga para fritar

Ingredientes para o molho bechamel:

- 75 g de manteiga
- 50 g de farinha
- 600 ml de leite
- sal, pimenta e noz moscada

Junte com:

- 150 g de queijo ralado

- 4 colheres de sopa de pão ralado
- 50 g de manteiga

Preparação:

Aloure a cebola picada com um pouco de azeite e, em seguida, adicione a carne picada e deixe cozinhar, mexendo.

Adicione os tomates picados, queijo Emmental ralado e pão ralado, mexa bem e deixe levantar fervura. Em seguida, tempere com sal, pimenta e canela e retire do disco eléctrico.

Descasque as batatas e corte-as em tiras de 1 cm de espessura, lave as beringelas e corte-as em tiras com 1 cm de espessura.

Seque todas as tiras com papel de cozinha. Em seguida, aloure num recipiente com muita manteiga.

Entretanto, prepare o molho bechamel: derreta a manteiga num recipiente, adicione farinha e cozinhe até alourar, mexendo continuamente. Adicione o leite aos poucos, mexendo continuamente. Tempere o molho com sal, pimenta e noz moscada e deixe ferver em lume brando sem tampa durante aprox. 10 minutos.

Coloque as tiras de batata na parte inferior de uma assadeira previamente untada e polvilhe com um pouco de queijo ralado. Em cima, coloque uma camada de beringelas. Por cima disso, coloque parte da mistura da carne picada. E por cima, coloque parte da mistura do molho bechamel.

Em seguida, coloque mais uma camada de batatas, seguida de beringelas e depois a mistura de carne picada. A última camada deverá ser de molho bechamel. No topo, distribua o queijo restante e o pão ralado. Derreta a manteiga e deite por cima da moussaka.

- Tempo no aparelho: 60 minutos
- Posição da prateleira: 1

Massa Gratinada

Ingredientes:

- 1 litro de água
- sal
- 250 g de tagliatelle
- 250 g de fiambre
- 20 g de manteiga
- 1 molho de salsa
- 1 cebola
- 100 g de manteiga
- 1 ovo
- 250 ml de leite
- sal, pimenta e noz moscada
- 50 g de Parmesão ralado

Preparação:

Ferva água com um pouco de sal. Coloque a tagliatelle na água a ferver com sal e deixe ferver durante cerca de 12 minutos. Em seguida, escorra.

Corte o fiambre em cubos.

Aqueça manteiga num recipiente.

Pique a salsa e descasque e pique a cebola. Aloure ambas na frigideira.

Unte uma assadeira com um pouco de manteiga. Misture a tagliatelle e o fiambre com a salsa e as cebolas alouradas e coloque na assadeira.

Misture o ovo e o leite e tempere com sal, pimenta e noz moscada e, em seguida, deite no preparado de massa. Em seguida, distribua o Parmesão pelo cozinhado.

- Tempo no aparelho: 45 minutos
- Posição da prateleira: 1

Gratinado De Chicória

Ingredientes:

- 8 chicórias médias
- 8 fatias de fiambre
- 30 g de manteiga
- 1,5 colheres de sopa de farinha
- 150 ml de caldo de legumes (da chicória)

- 5 colheres de sopa de leite
- 100 g de queijo ralado

Preparação:

Corte a chicória a meio e retire o centro amargo. Em seguida, lave cuidadosamente e deixe cozinhar ao vapor durante 15 minutos em água a ferver.

Retire as metades da chicória da água, refresque em água fria e junte as metades novamente. Em seguida, envolva cada uma numa fatia de fiambre e coloque numa assadeira previamente untada.

Derreta a manteiga e acrescente a farinha. Salteie por instantes e, em seguida, adicione caldo de legumes e leite e deixe ferver.

Misture 50 g de queijo no molho e deite sobre a chicória. Em seguida, polvilhe o cozinhado com o queijo restante.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 1

Caçarola De Carne

Ingredientes:

- 600 g de carne de vaca
- sal e pimenta
- Farinha
- 10 g de manteiga
- 1 cebola
- 330 ml de cerveja preta
- 2 colheres de chá de açúcar mascavado
- 2 colheres de chá de concentrado de tomate
- 500 ml de caldo de carne de vaca

Preparação:

Corte a carne de vaca em cubos, tempere com sal e pimenta e polvilhe com um pouco de farinha.

Aqueça manteiga num recipiente e aloure os pedaços de carne. Em seguida, coloque numa caçarola.

Descasque a cebola e pique finamente, frite ligeiramente num pouco de manteiga e, em seguida, coloque no recipiente sobre a carne.

Misture cerveja preta, açúcar mascavado, concentrado de tomate e caldo de carne de vaca, coloque numa frigideira e deixe levantar fervura. Em seguida, deite por cima da carne (a carne deve ficar coberta).

Cubra e coloque no aparelho.

- Tempo no aparelho: 120 minutos
- Posição da prateleira: 1

Caçarola De Couves

Ingredientes:

- 1 couve (800 g)
- manjerona
- 1 cebola
- azeite para saltear
- 400 g de carne picada
- 250 g de arroz agulha
- sal, pimenta e paprica
- 1 litro de caldo de carne
- 200 ml de crème fraîche
- 100 g de queijo ralado

Preparação:

Corte a couve em quartos e retire o caule. Escalde em água com sal temperada com manjerona.

Descasque a cebola e pique finamente, frite ligeiramente num pouco de azeite. Em seguida, adicione a carne picada e o arroz agulha, salteie e tempere com sal, pimenta e paprica. Adicione caldo de carne e deixe em lume brando durante 20 minutos com a tampa no recipiente.

Coloque camadas da couve e a mistura de arroz e carne picada num recipiente.

Coloque o crème fraîche por cima do cozinhado e polvilhe a superfície com queijo.

- Tempo no aparelho: 60 minutos

- Posição da prateleira: 1

Guarnições

Legumes mediterrâneos

Ingredientes:

- 200 g de curgetes
- 1 pimento vermelho
- 1 pimento verde
- 1 pimento amarelo
- 100 g de cogumelos
- 2 cebolas
- 150 g de tomate cherry
- azeitonas verdes e pretas

Preparação:

Lave e corte os legumes em pedaços. Descasque as cebolas e corte-as em tiras. Coloque os legumes numa assadeira de vidro. Coloque a assadeira no aparelho. Corte as azeitonas em rodelas. Após a cozedura, tempere os legumes a seu gosto com sal, pimenta, manjericão e orégãos.

- Tempo no aparelho: 25 minutos
- Posição da prateleira: 1
- Adicione 600 ml de água na gaveta da água

Legumes tradicionais

Ingredientes/Preparação:

Junte os seguintes legumes a seu gosto, cerca de 750 g no total.

- couve-rábano, descascada e cortada em tiras
- cenouras, descascadas e cortadas em cubos
- couve-flor, lavada e cortada em pedaços
- cebolas, descascadas e cortadas em rodelas
- funcho, descascado e cortado em rodelas
- aipo, lavado e cortado em cubos
- alhos franceses, lavados e cortados em rodelas

Depois de cozer:

- 50 g de manteiga
- se desejar, pimenta e sal

Preparação:

Coloque os legumes numa taça de aço inoxidável ou vidro com fundo perfurado. Após a cozedura, deite manteiga derretida por cima e polvilhe com pimenta e sal, se desejar.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 1
- Adicione 650 ml de água na gaveta da água

Tomates Pelados

Preparação:

Faça uma cruz na parte superior dos tomates, coloque-os no prato de cozer a vapor e coloque este no aparelho. Após o tempo de cozedura, retire a pele dos tomates.

- Tempo no aparelho: 10 minutos
- Posição da prateleira: 1
- Adicione 150 ml de água na gaveta da água

Batatas com casca

Ingredientes:

- 1000 g de batatas médias

Preparação:

Lave as batatas e coloque-as num prato de cozer a vapor.

- Tempo no aparelho: 50 minutos.
- Posição da prateleira: 1
- Adicione 800 + 200 ml de água na gaveta da água

Batatas Cozidas

Ingredientes:

- 1000 g de batatas

Preparação:

Descasque as batatas e corte-as em quartos de tamanho igual. Coloque as batatas num prato de cozer a vapor e tempere com sal.

- Tempo no aparelho: 40 minutos.
- Posição da prateleira: 1
- Adicione 800 ml de água na gaveta da água

Sonhos Salgados

Ingredientes/Preparação:

- 300 g de pretzels fofos
- 200 ml de leite
- 3 ovos
- 2 ramos de salsa, picada
- 2 cebolas, cortadas em cubos pequenos
- 10 g de manteiga
- sal, pimenta, noz moscada

Preparação:

Aqueça o leite. Corte os pretzels em pedaços de 1 cm, mergulhe no leite quente e deixe embeber durante aprox. 5 minutos. Bata os ovos e adicione. Cozinhe ligeiramente a cebola picada na manteiga até ficar transparente e, em seguida, acrescente a salsa. Deixe arrefecer e adicione ao preparado de pretzel. Tempere e misture tudo com cuidado. Faça aprox. 6 sonhos com a mistura e coloque-os num prato plano de cozer a vapor.

- Tempo no aparelho: 35 minutos
- Posição da prateleira: 1
- Adicione 650 ml de água na gaveta da água

Arroz de legumes

Ingredientes:

- 200 g de arroz agulha
- 50 g de arroz selvagem
- sal e pimenta
- 1 pimento vermelho pequeno
- 400 ml de caldo

Depois de cozer:

- 1 lata pequena de milho doce (150 g)

Preparação:

Coloque o arroz agulha, o arroz selvagem, o sal, a pimenta, o caldo de legumes e a água numa taça, uma hora antes de cozinhar. Prepare o pimento, corte-o em pequenos cubos, adicione-o ao arroz e, em seguida, cozinhe.

- Tempo no aparelho: 40
- Posição da prateleira: 1
- Adicione 800 ml de água na gaveta da água

Depois de cozer: Escorra o milho doce e junte-o ao arroz já cozinhado.

Prato De Ovos No Forno

Ingredientes:

- 3 ovos
- 100 ml de leite
- 50 ml de natas
- sal, pimenta, noz moscada
- salsa, picada

Preparação:

Misture bem os ovos, o leite e as natas. Não bata. Em seguida, tempere e acrescente a salsa picada. Verta para formas de vidro ou porcelana, untadas.

- Tempo no aparelho: 25 minutos
- Posição da prateleira: 1
- Adicione 400 ml de água na gaveta da água

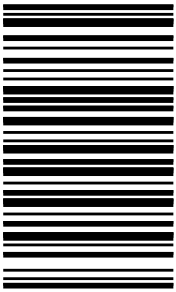
Depois de cozer: retire o preparado de ovos das formas e corte em pequenos cubos ou losangos.

Conveniência

O aparelho tem um conjunto de funções automáticas para os seguintes pratos. A temperatura e o tempo estão predefinidos.

Prato	Posição de prateleira
Pizza, congelada	1
Pizza massa alta, congelada	1
Pizza, refrigerada	1
Pizza Snacks, congelados	1
Batatas Fritas	2
Fatias/Croquetes	2
Batatas "Palitos" Gratinadas	2
Pão/Baguetes	1
Pão/Baguetes, congelados	2
Strudel de maçã, congelado	2
Filetes de peixe, congelados	2
Asas De Frango	2
Lasanha/Canelones, congel.	2

867344615-B-232018



CE

© Inter IKEA Systems B.V. 2018

21552

AA-2085788-2